

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE / NUTRITION SCALES / BALANCE D'ANALYSE DES VALEURS NUTRITIONNELLES

(DE) (AT) (CH)

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

BALANCE D'ANALYSE DES VALEURS NUTRITIONNELLES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(PL)

WAGA ANALITYCZNA Z WARTOŚCIAMI ODŻYWCZYMI

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(SK)

VÁHA NA ANALÝZU NUTRIČNÝCH HODNÔT

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(GB) (IE)

NUTRITION SCALES

Operation and safety notes

(NL) (BE)

VOEDINGSWAARDE ANALYSEWEEGSCHAAL

Bedienings- en veiligheidsinstructies

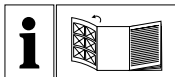
(CZ)

NUTRIČNÍ KUCHYŇSKÁ VÁHA

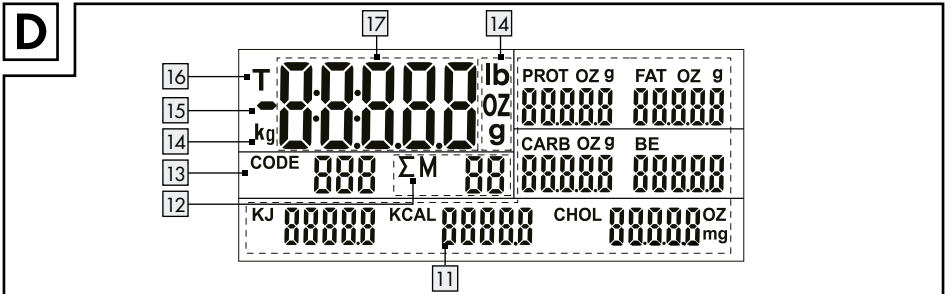
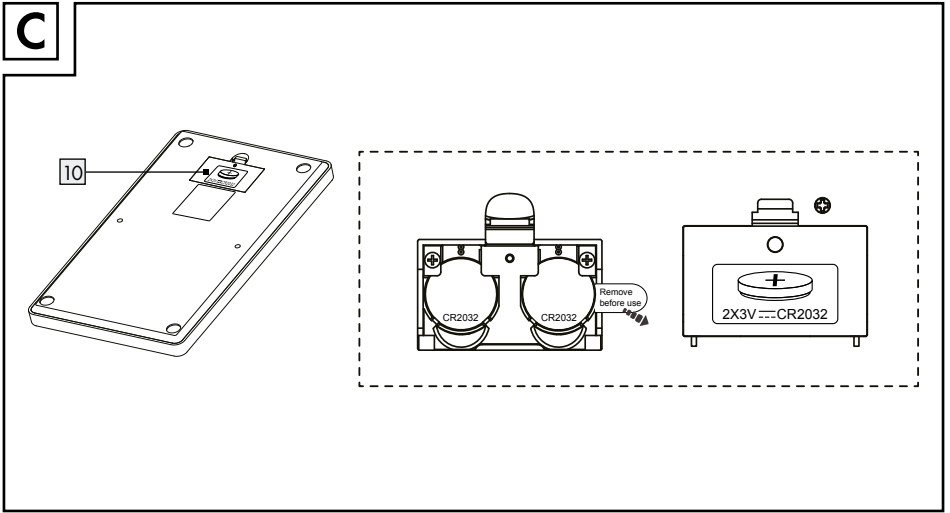
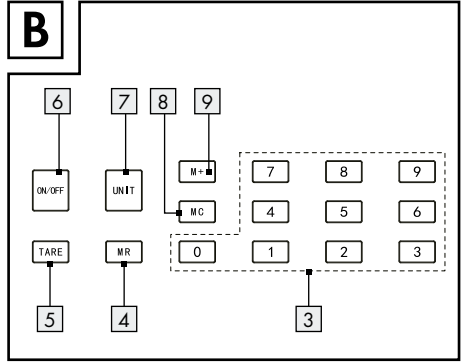
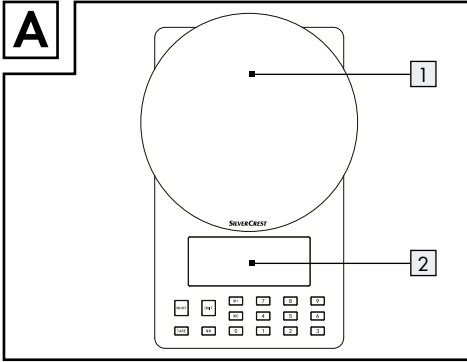
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

IAN 326517_1904

OS



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	32
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	62
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	92
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	120
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	149
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	176



Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	6
Teilebeschreibung.....	Seite	6
Technische Daten.....	Seite	6
Lieferumfang.....	Seite	6
Sicherheitshinweise	Seite	6
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	Seite	7
Sicherheitshinweise für Batterien / Akkus.....	Seite	8
Vor der Inbetriebnahme	Seite	9
Batterien wechseln.....	Seite	9
Bedienung	Seite	10
Wiegen.....	Seite	10
Zuwiegen.....	Seite	10
Maßeinheit ändern.....	Seite	10
Nähr- und Energiewerte anzeigen.....	Seite	10
Eine Messung speichern.....	Seite	11
Hinzugefügte Messwerte anzeigen.....	Seite	11
Messwerte löschen.....	Seite	12
Eigene Lebensmittelcodes speichern.....	Seite	12
Ausschalten.....	Seite	12
Fehler beheben	Seite	13
Reinigung und Pflege	Seite	13
Entsorgung	Seite	13
Garantie	Seite	14
Abwicklung im Garantiefall.....	Seite	14
Service.....	Seite	14
Lebensmittelcodes	Seite	15

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	ON/OFF-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 ON/OFF-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**

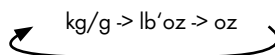
- Drücken Sie bei eingeschaltetem Produkt die TARE-Taste **[5]** und die numerische Anzeige **[17]** wechselt vom angezeigten Wert in den Wert „0“. Das TARE-Symbol T **[16]** erscheint.
- Legen Sie nun ein weiteres Wiegegut auf die Wiegefläche **[1]**.

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 / 352,73 oz
FAT (Fett):	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (Kohlenhydrate):	9999,9 g / 352,73 oz
BE (Broteinheiten):	999,99
KJ (Kilojoule):	99999
KCAL (Kilokalorien):	99999
CHOL (Cholesterin):	9999,9 mg / 0,352 oz

● 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 ON/OFF-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):	500,00 g
FAT (Fett):	500,00 g
CARB (Kohlenhydrate):	500,0 g
KCAL (Kilokalorien):	5000
CHOL (Cholesterin):	5000 mg

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 ON/OFF-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

● = **O-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, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite. Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt.
Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max.

0,40 CHF / Min.)

E-Mail: owim@lidl.ch

**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	Cheddar Käse 50 % Fett i. Tr.
046	Cottagekäse	Hüttenkäse
047	Edamerkäse	30 % Fett i. Tr.
048	Edamerkäse	40 % Fett i. Tr.
049	Edamerkäse	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	Safloröl	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	Hammelnieren	
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, Rückensteak mit Knochen
160	Kalbsbries*	Thymusdrüse
161	Kalbsgekröse*	Kalbskutteln, Kaldaunen
162	Kalbsherz*	
163	Kalbshirn	
164	Kalbsleber	
165	Kalbslunge*	
166	Kalbsmilz*	
167	Kalbsniere	
168	Kalbszunge*	
169	Rindfleisch	reines 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	Schweinespek*	Rückenspek, 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	Jagdwurst*	
241	Kalbsbratwurst*	
242	Kalbskäse*	
243	Kalbsleberwurst*	
244	Knackwurst*	

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

Wild

267	Hase	Durchschnitt
268	Hirschfleisch	Durchschnitt
269	Rehfleisch*	Keule, Schlegel
270	Rehfleisch*	Rücken
271	Wildschweinfleisch	Durchschnitt

Geflügel

272	Ente	Durchschnitt
-----	------	--------------

273	Fasan*	Durchschnitt, mit Haut, ohne Knochen
274	Gans	Durchschnitt
275	Huhn	Brathuhn, Durchschnitt
276	Huhn*	Suppenhuhn, Durchschnitt
277	Huhn	Brust mit Haut
762	Huhn	Brust ohne Haut, Hühnchenbrustfilet
278	Huhn	Schlegel mit Haut, ohne Knochen
279	Huhn	Herz
280	Huhn	Leber
281	Taube	Durchschnitt, mit Haut und Knochen
282	Truthahn	ausgewachsenes Tier, Durchschnitt, mit Haut
283	Truthahn*	Jungtier, Durchschnitt, mit Haut
284	Truthahn	Brust ohne Haut
285	Truthahn	Keule, Schlegel, ohne Haut und Knochen
286	Wachtel*	Durchschnitt ohne Haut und Knochen

Fisch (Salzwasser)

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

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

Fisch (Süßwasser)

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

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

Schalentiere / Weichtiere

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

Fischprodukte

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

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

Getreide

Getreide und Mehl

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

391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn
398	Mais-Frühstücksflocken	Cornflakes, ungesüßt
399	Maismehl	
400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	Weizengriß	
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	Grahambrot	Weizenschrotbrot
426	Knäckebrot	
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, Mohrrübe
472	Möhre	gekocht, abgetropft
473	Möhre	getrocknet

474	Möhre	in Dosen
475	Möhrensaft	Karottensaft
476	Pastinake	
477	Petersilie	Wurzelpetersilie
478	Radieschen	
479	Rettich	
480	Rote Rübe	Rote Beete
481	Rote-Rüben-Saft	
482	Schwarzwurzel	
483	Schwarzwurzel	gekocht, abgetropft
484	Sellerie	Knolle
485	Taro	Wasserbrotwurzel
486	Topinambur	Erdartischocke
487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle

Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse

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

507	Linsensprossen	
508	Löwenzahnblätter	
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 Schnittbohnen, grün, getrocknet
536	Gurke	

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

Wilde Kräuter/wildes Gemüse

547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse
548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Triebspitzen
551	Große Brennessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt
553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	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	Sonnenblumen-kernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urbohne	Mungbohne, Samen, trocken

Pilze

592	Austernpilz	Austernseitling
593	Birkenpilz	

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

Früchte

Kernobst

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

Steinobst

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

626	Reineclaude	
Beeren		
627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere
632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne Zuckerzusatz, Dunstpreiselbeeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschenfrucht	Vogelbeere, süß
647	Hagebutte	
648	Holunderbeere	schwarz
649	Kornelkirsche	Dürlitze
650	Sanddornbeere	
651	Schlehe	Schwarzdornbeere
Exotische Früchte		
652	Acerola	Westindische Kirsche
653	Akee	Akipflaume, Akinuss
654	Ananas	

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

684	Mammei-Apfel	Mammiapfel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito- Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktus- feige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baumelone, 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	Kaschnuss, 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, Orangenkon- zentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Mutter- saft
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	Sanddorn- beerensaft	
732	Sauerkirschsaf	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft

Marmeladen/Gelee		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinen- konfitüre	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 Hollandaise	
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		

Introduction	Page 33
Proper use.....	Page 33
Description of parts.....	Page 33
Technical data.....	Page 33
Scope of delivery.....	Page 33
Safety notices	Page 33
General safety instructions.....	Page 34
Safety instructions for batteries / rechargeable batteries.....	Page 35
Before first use	Page 36
Replacing the batteries.....	Page 36
Operation	Page 36
Weighing.....	Page 37
Incremental weighing.....	Page 37
Changing the measuring unit.....	Page 37
Displaying nutritional and energy values.....	Page 37
Saving a measurement.....	Page 38
Displaying added measured values.....	Page 38
Deleting measured values.....	Page 38
Saving own food codes.....	Page 38
Switching off.....	Page 39
Troubleshooting	Page 39
Cleaning and care	Page 40
Disposal	Page 40
Warranty	Page 40
Warranty claim procedure.....	Page 41
Service.....	Page 41
Food codes	Page 41

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

● Technical data

- | | |
|-----------------------|--|
| Max. measuring range: | 5 kg / 11 lb / 176 oz |
| Graduation: | 1 g / 0 lb: 0.1 oz / 0.05 oz |
| Battery: | button cell, type CR2032,
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".

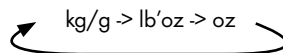
- Place the item you wish to weigh onto the weighing surface [1]. The numerical display [17] will show the weight of the item you are weighing.

● 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 / 352.73 oz
FAT (fat):	9999.9 g / 352.73 oz
CARB	
(carbohydrates):	9999.9 g / 352.73 oz
BE (bread units):	999.99
KJ (kilojoules):	99999
KCAL (kilocalories):	99999
CHOL (cholesterol):	9999.9 mg / 0.352 oz

● Displaying added measured values

You can call up added measured values at any time.

- 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):	500.00 g
FAT (fat):	500.00 g
CARB (carbohydrates):	500.0 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

- = **0-Ld**
- = 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.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase. You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance. If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

● Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie



● 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 ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
030	Yoghurt	skimmed maximum. 0.3% Fat
031	Fruit yoghurt	full fat

032	Fruit yoghurt	low fat
033	Fruit yoghurt	skimmed
034	Kefir	

Cheese / Quark

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

057	Greyerzer	Gruyere cheese
058	Limburger	20% FiDM
059	Limburger	40% FiDM
060	Mozzarella	
061	Münster	45% FiDM
062	Münster	50% FiDM
063	Parmesan	36,6% FiDM
064	Provolone	
065	Ricotta cheese	
066	Romadur cheese	20% FiDM
067	Romadur cheese	30% FiDM
068	Romadur cheese	40% FiDM
069	Romadur cheese	45% FiDM
070	Romadur cheese	50% FiDM
071	Roquefort cheese *	
072	Sour milk cheese	Harzer-, Mainzer-, Hand-, Stangen cheese max. 10% FiDM
073	Schicht cheese	10% FiDM
074	Schicht cheese	20% FiDM
075	Schicht cheese	40% FiDM Cream schicht cheese
076	Spreading cheese	45% FiDM
077	Processed cheese *	60% FiDM cream cheese
078	Farmer's cheese	skimmed
079	Farmer's cheese	20% FiDM
080	Farmer's cheese	40% FiDM Farmer's cheese with cream

081	Tilsiter	30% FiDM
082	Tilsiter	45% FiDM

Eggs

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

Fats

090	Butter	Sweet and sour cream butter
091	Butter oil	
092	Goose grease *	
094	Mutton tallow	Mutton fat, not unvented
095	Herring oil	
096	Chicken fat	
097	Hazelnut oil*	
098	Beef tallow	
099	Lard	
100	Cottonseed oil	Cotton seed oil, cottonseed oil, refined
101	Peanut oil	Arachis oil, refined

102	Illipo fat	
103	Cocoa butter	
104	Coconut oil	refined
105	Pumpkin seed oil	
106	Linseed oil	
107	Maize germ oil	Maize oil, refined
108	Poppy seed oil	
109	Olive oil	
110	Palm kernel oil	refined
111	Palm oil	
112	Rapeseed oil	Rapeseed oil, refined
113	Safflower oil	Distel oil, refined
114	Sesame oil	refined
115	Sheabutter	Karite fat
116	Soja oil	refined
117	Sunflower oil	refined
118	Grape seed oil	
119	Walnut oil	
120	Wheat germ oil	
121	Peanut paste	Peanut butter
122	half-fat milk	from branded butter
123	Margarine	Standard margarine
124	Margarine	Vegetable margarine
125	Margarine	Diet margarine
126	Margarine	Half-fat margarine

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

Meat		
127	Mutton	Muscle meat, fillet

156	Veal	Throat and neck with bone
157	Veal	Shank with bone
158	Veal	Leg, loin, with bone
159	Veal	Saddle of veal, saddle steak with bone
160	Sweetbreads*	Thymus glands
161	Calves ruffle*	Veal tripe, tripe
162	Calves heart*	
163	Calf brain	
164	Calf liver	
165	Calves lung*	
166	Calf spleen*	
167	Calf kidney	
168	Calf tongue*	
169	Beef	pure muscle meat
170	Beef	inter-muscular fat tissue
171	Beef	subcutaneous fat tissue
172	Beef	Breast, breast core
173	Beef	Chuck, Shoulder
174	Beef	Fillet
175	Beef	Prime rib, sirloin, rib, thick rib
176	Beef	Hip, rump
177	Beef	Collar, tongue piece, neck
178	Beef	Topside
179	Beef	Roastbeef, Loin
180	Beef	Silverside

181	Beef blood	
182	Beef heart	
183	Beef liver	
184	Beef lung	
185	Beef spleen*	
186	Beef kidney	
187	Beef tongue	
188	Pork	pure muscle meat
189	Pork	inter-muscular fat tissue
190	Pork	subcutaneous fat tissue
191	Pork	Belly
192	Pork	Chuck with crackling, knuckle, shoulder, shoulderblade
193	Pork	Fillet
194	Pork	Hind shank, hind
195	Pork	Collar, neck ridge
196	Pork	Pork chop with bone
197	Pork	Topside, schnitzel meat
198	Pork fat*	Back bacon, fresh
199	Pork blood	
200	Pork heart	
201	Pork brain	
202	Pork liver	
203	Pork lung	
204	Pork spleen*	
205	Pork kidney	
206	Pork tongue	

207	Rabbit	Average with bone
208	Horsemeat*	Average
209	Goat	Average
210	Goat	Loin, muscle meat

Meat products (except cold cuts)

211	Grisons meat*	Air-dried meat
212	Corned Beef*	American
213	Corned Beef*	German
214	Meat extract*	
215	Spam*	
216	Gelatine	Edible gelatine
217	Minced beef*	
218	Beef*	canned
219	Beef patty*	Tartare
220	Pork*	Tinned pork in its own juice
221	Pork	canned, rillettes
222	Pork*	Kassler
223	Minced pork*	
224	Pork-hams	cooked, cooked cured hams
225	Pork ham*	canned
226	Belly pork*	smoked
227	Pork fat*	streaked, breakfast bacon, Wammerl

Sausage

228	Cabanossi	
229	Farmer sausage*	polish
230	Beer ham*	

231	Beer sausage*	
232	Boiling sausage*	
233	Cervelat*	
234	Tinned sausage*	Boiled sausages
235	Meatloaf*	Liver loaf
236	Sausage meat*	
237	Frankfurter	
238	Yellow sausage*	Brain sausage
239	Göttinger*	Blasen sausage
240	Smoked sausage*	
241	Veal sausage*	
242	Veal cheese*	
243	Calf liver sausage*	
244	Saveloys*	
245	Landjäger sausage*	
246	Liver paste*	
247	Liver sausage*	coarse
248	Liver sausage*	Home-style
249	Liver brawn*	
250	Lyoner sausage*	
251	Mettwurst sausage*	Braunschweig Mettwurst
252	Mettwurst sausage*	coarse
253	Mortadella*	
254	Bavarian veal sausage*	
255	Plockwurst sausage*	
256	Brawn*	Brawn

257	Brawn, red*	Head cheese, red
258	Brawn, white*	Head cheese, white
259	Regensburger sausage*	
260	Blood sausage*	Black pudding
261	Blood sausage*	Thüringen style
262	Salami*	German
263	Ham sausage*	fine
264	Pork frying sausage*	
265	Wiener sausage*	
266	Tongue sausage*	

Game

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

Poultry

272	Duck	Average
273	Pheasant*	Average, with skin, boneless
274	Goose	Average
275	Chicken	Roast chicken, Average
276	Chicken*	Soup chicken, Average
277	Chicken	Breast with skin
762	Chicken	Breast without skin, chicken breast fillet

278	Chicken	Leg with skin, boneless
279	Chicken	Heart
280	Chicken	Liver
281	Dove	Average, with skin and bone
282	Turkey	adult animal, average, with skin
283	Turkey*	young animal, average, with skin
284	Turkey	Breast without skin
285	Turkey	Leg, drumstick, without skin and bones
286	Quail*	Average, without skin and boneless

Fish (Saltwater)

287	Anglerfish	Monkfish
288	Blue ling*	
289	Butter mackerel*	
290	Dorade royal	Sea bream
291	Dogfish	Thorn fish
292	Flounder	
293	Grenadier*	
294	Halibut	White halibut
295	Black halibut*	Greenland halibut
296	Herring	Atlantic
297	Herring	Baltic herring
298	Herring milk*	Gonads, male
299	Herring roe*	Gonads, female
300	John Dory*	Peterfish

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

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 (Freshwater)

328	Eel	
-----	-----	--

Fish products

352	Eel*	smoked
-----	------	--------

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

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, Indian jujube
676	Kaki	Kakiplum, Chinese quince, Japanese persimmon
677	Cape goose berry	Physalis fruit, pineapple cherry
678	Carambola	Star fruit, tree gooseberry
679	Kiwi	Chinese goose- berry
680	Oval kumquat	Dwarf bitter orange, Kinoto, Nagami
681	Lime, Limette	
682	Lychee	Lychee plums, Chinese hazelnut
683	Longan	Dragon eye
684	Mamey	Mamey apple
685	Mandarine	

686	Mango	
687	Mangosteen	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Lady's finger	Gombo, Marsh-mallow
690	Olive	green, marinated
691	Prickly pear	Cactus pear, cactus fig, cactus apple
692	Papaya	Tree melon, Mammas
693	Passion fruit	Purple grenadilla
694	Rambutan	
695	Rose apple	Jambose
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sour date
699	Matai	Water chestnut, Sumpsimse, 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, commercial product
720	Orange juice	Orange juice concentrate, orange concentrate
721	Grapefruit juice	freshly squeezed, mother juice
722	Grapefruit juice	commercial product
723	Raspberry juice	freshly squeezed, mother juice
724	Raspberry syrup	
725	Elderberry juice	mother juice
726	Black-currant nectar	red, commercial product
727	Black-currant nectar	black, commercial product
728	Coconut milk	

729	Mandarin juice	freshly squeezed, mother juice
730	Granadilla juice	fresh, mother juice
731	Sea buckthorn berry juice	
732	Cherry morello juice	mother juice
733	Grape juice	commercial product
734	Lemon juice	freshly pressed direct juice

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

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

Condiments		
791	Stock cube	
792	Vinegar	
793	Maggi seasoning	
794	Mustard	
795	Horseradish sauce	

796	Hollandaise sauce	
797	Mustard	Sweet

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

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

827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		

863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		

898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		

933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		

968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Introduction	Page 63
Utilisation conforme	Page 63
Descriptif des pièces	Page 63
Caractéristiques techniques.....	Page 63
Contenu de la livraison.....	Page 63
Consignes de sécurité	Page 64
Consignes de sécurité générales	Page 64
Consignes de sécurité relatives aux piles/ aux piles rechargeables.....	Page 65
Avant la mise en service	Page 67
Remplacement des piles	Page 67
Utilisation	Page 67
Pesée.....	Page 67
Pesée avec ajout d'aliments	Page 67
Modification de l'unité de poids.....	Page 68
Afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques	Page 68
Mémoriser une mesure	Page 68
Afficher les valeurs ajoutées.....	Page 69
Supprimer les valeurs mesurées	Page 69
Mémoriser ses propres codes d'aliment.....	Page 69
Éteindre.....	Page 70
Problèmes et solutions	Page 70
Nettoyage et entretien	Page 70
Mise au rebut	Page 71
Garantie	Page 71
Faire valoir sa garantie.....	Page 72
Service après-vente.....	Page 72
Codes alimentaires	Page 72

Balance d'analyse des 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 ON/OFF
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/0lb: 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 ON/OFF **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**.

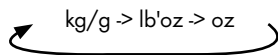
- Appuyez ensuite brièvement sur la touche TARE [5]. L'affichage numérique [17] indique de nouveau « 0 » et le symbole T TARE [16] disparaît.
- **Important !** Assurez-vous que le poids se trouvant sur la surface de pesée [1] ne dépasse jamais 5 kg. En cas de surcharge du produit, celui-ci risque d'être 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. « \sum M XX » apparaît dans l'affichage de la mémoire [12]. XX est présenté sous un nombre à deux chiffres, à savoir \sum M 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 clignotent, 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 / 352,73 oz

FAT (matières grasses) : 9999,9 g / 352,73 oz

CARB (glucides) : 9999,9 g / 352,73 oz

BE (équivalents pain) : 999,99

KJ (kilojoule) : 99999

KCAL (kilocalories) : 99999

CHOL (cholestérol) : 9999,9 mg / 0,352 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 ON/OFF [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 [11].

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) :	500,00 g
FAT (matières grasses) :	500,00 g
CARB (glucides) :	500,0 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 ON/OFF [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.



Veillez 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.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél. : 0800 919270

E-Mail : owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél. : 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail : owim@lidl.be



● 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'oeie*	
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 "Brühwürst"
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 rôti*	
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	Germes de haricot Mungo
511	Persil	Feuille
512	Poireau	Poireau
513	Pourpier	
514	Rhubarbe	
515	Chou de Bruxelles	
516	Chou de Bruxelles	Cuit, égoutté
517	Chou rouge	Chou rouge
518	Choucroute	égoutté
519	Ciboulette	

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

Légume-fruit

532	Aubergine	Aubergine
533	Haricot	Haricots verts
534	Haricot	Haricots verts, en conserve
535	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 cajan, 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 sucré ajouté, myrtilles au sirop
643	Groseille à maquereau	
644	Raisin	Grain de raisin
645	Raisin	Grain de raisin, séché, raisin sec
646	Fruit du sorbier	sorbe, 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 Barbarie	Figue de cactus, figue de Barbarie, figue d'Inde
692	Papaye	melon d'arbre, mammapo
693	Fruit de la passion	Grenadille
694	Ramboutan	
695	Pomme rose	Jambose
696	Sapotille	Chiku
697	Sapote	
698	Tamarin	Datte d'Inde
699	Châtaigne d'eau	Héléocharis 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
711	Amandes	douce
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	Sirup 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	grillée
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	93
Correct gebruik	Pagina	93
Beschrijving van de onderdelen	Pagina	93
Technische gegevens	Pagina	93
Omvang van de levering	Pagina	93
Veiligheidsinstructies	Pagina	94
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina	94
Veiligheidsinstructies voor batterijen / accu's	Pagina	95
Voor de ingebruikname	Pagina	96
Batterijen vervangen	Pagina	97
Bediening	Pagina	97
Wegen	Pagina	97
Doorwegen	Pagina	97
Meeteenheid veranderen	Pagina	97
Voedings- en energiewaarde weergeven	Pagina	98
Een meting opslaan	Pagina	98
Toegevoegde meetwaarden weergeven	Pagina	99
Meetwaarden wissen	Pagina	99
Eigen levensmiddelcodes opslaan	Pagina	99
Uitschakelen	Pagina	100
Storingen verhelpen	Pagina	100
Reiniging en onderhoud	Pagina	100
Afvoer	Pagina	100
Garantie	Pagina	101
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	101
Service	Pagina	102
Levensmiddelcodes	Pagina	102

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 ON/OFF-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 VEILIGHEIDSTRUCTIES EN AANWIJZINGEN OM DEZE EVENTUEEL LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN!



Algemene veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING! **LEVENSGEVAAR EN KANS** **OP ONGEVALLLEN 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!
-  **EXPLOSIEGEVAAR!** 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 ON/OFF-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".

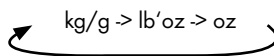
- Plaats het te wegen goed op het weegvlak **1**. De numerieke weergave **17** toont het gewicht van het te wegen goed.

● 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 / 352,73 oz
FAT (vet):	9999,9 g / 352,73 oz

CARB (koolhydraten): 9999,9 g / 352,73 oz
BE (broodeenheden): 999,99
KJ (kilojoule): 99999
KCAL (kilocalorieën): 99999
CHOL (cholesterol): 9999,9 mg / 0,352 oz

● 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 ON/OFF-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):	500,00 g
FAT (vet):	500,00 g
CARB (koolhydraten):	500,0 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 ON/OFF-toets [6]. Als er gedurende 1 minuut geen beweging wordt geregistreerd op het weegvlak [1] en ook geen toets wordt aangeraakt, 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 en/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.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen. Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegeedeelde servicepunt verzenden.

● Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be



● 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 zwoerd, schouderblad, schouder
193	Varkensvlees	Filet
194	Varkensvlees	Varkenspoot, schenkel
195	Varkensvlees	Nek, hals
196	Varkensvlees	Kotelet met bot
197	Varkensvlees	Bovenbil, schnitzel-vlees
198	Varkensspek*	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	Varkensbui*	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	Zeetong*	
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	Zeetong	
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	Zeekreeft	
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	Sardiniën	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	Aardappelknodels	Duitse aardappelknodels, gekookt, droog product
461	Aardappelknodels	Duitse aardappelknodels, rauw, droog product
462	Aardappelkroketten	Droog product

463	Aardappelpannenkoek	Van geraspte aardappel, droog product
464	Aardappels in plakjes	Aardappel-chips, in olie gebakken, gezouten
465	Aardappels in partjes	Aardappel-sticks, 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	Radijsjes	
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	Erwtscheuten	
501	Veldsla	Korensla, ezelsoor
502	Venkel	Blad, venkelblad
503	Tuinkers	
504	Boerenkool	Boerenkool
505	Knoflook	
506	Kropsla	
507	Linzenscheuten	
508	Paardebloem- blaadjes	
509	Snijbiet	
510	Mungboon- scheuten	Mungboon-kiemen
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	Savooiekool
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	Zonnebloempitmeel	
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	Eekhoortjesbrood	
605	Eekhoortjesbrood	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, mammap
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	Passievruucht-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	Kunsthonig
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- poeder	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		

Wstęp	Strona	121
Użycie zgodne z przeznaczeniem	Strona	121
Opis części	Strona	121
Dane techniczne	Strona	121
Zakres dostawy	Strona	121
Wskazówki bezpieczeństwa	Strona	122
Ogólne zasady bezpieczeństwa	Strona	122
Wskazówki bezpieczeństwa dla baterii / akumulatorów	Strona	123
Przed uruchomieniem	Strona	124
Wymiana baterii	Strona	125
Obsługa	Strona	125
Ważenie	Strona	125
Doważanie	Strona	125
Zmiana jednostki masy	Strona	126
Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych	Strona	126
Zapisywanie pomiaru	Strona	126
Wyświetlanie dodanych wartości pomiaru	Strona	127
Usuwanie wartości pomiaru	Strona	127
Zapisywanie własnych kodów artykułów spożywczych	Strona	127
Wyłączanie	Strona	128
Usuwanie błędów	Strona	128
Czyszczenie i pielęgnacja	Strona	128
Utylizacja	Strona	128
Gwarancja	Strona	129
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	129
Serwis	Strona	130
Kody artykułów spożywczych	Strona	130

Waga analityczna z wartościami odżywczymi

● Wstęp



Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Użycie zgodne z przeznaczeniem

Niniejszy produkt przeznaczony jest do ważenia artykułów spożywczych i do kontroli odżywiania. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w prywatnych gospodarstwach domowych i nie może być stosowane w dziedzinach medycznych lub handlowych. Za szkody powstałe wskutek zastosowania niezgodnego z przeznaczeniem, producent nie przejmuje odpowiedzialności.

● Opis części

Waga do analizy wartości odżywczych (rys. A+B+C):

- | | | | |
|---|----------------------|----|-------------------|
| 1 | Powierzchnia ważenia | 6 | Przycisk ON/OFF |
| 2 | Wyświetlacz LCD | 7 | Przycisk UNIT |
| 3 | Przyciski z liczbami | 8 | Przycisk MC |
| 4 | Przycisk MR | 9 | Przycisk M+ |
| 5 | Przycisk TARE | 10 | Komora na baterie |

Wyświetlacz LCD (rys. D):

- | | | | |
|----|---|----|---------------------------|
| 11 | Wskaźnik wartości odżywczych i energetycznych | 14 | Wskaźnik jednostki (Unit) |
| 12 | Wskaźnik pamięci wartości pomiaru | 15 | Znak minus - |
| 13 | Wskaźnik kodu artykułu spożywczego | 16 | Symbol TARE T |
| | | 17 | Wskaźnik numeryczny |

● Dane techniczne

- Maks. zakres pomiarowy: 5 kg / 11 lb / 176 oz
Podział: 1 g / 0lb: 0,1 oz / 0,05 oz
Bateria: bateria guzikowa, typ CR2032, 2 x 3V \equiv (prąd stały)
Prąd znamionowy: 10 mA
Numery modeli: HG04458A: czarny
HG04458B: biały

● Zakres dostawy

Bezpośrednio po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy zestaw jest kompletny oraz czy produkt i wszystkie elementy są w nienagannym stanie. Nie należy używać produktu, jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna.

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 waga do analizy wartości odżywczych | 2 baterie (zainstalowane fabrycznie) |
| | 1 instrukcja obsługi |




Wskazówki bezpieczeństwa

**PROSIMY O ZACHOWANIE
WSZYSTKICH WSKAZÓWEK
BEZPIECZEŃSTWA I INSTRUKCJI
OBSŁUGI!**



Ogólne zasady bezpieczeństwa

-  **OSTRZEŻENIE!
ZAGROŻENIE ŻYCIA I
NIEBEZPIECZEŃSTWO WY-
PADKU DLA DZIECI!** Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania. Istnieje zagrożenie uduszeniem wywołane przez materiał opakowaniowy. Dzieci często nie dostrzegają niebezpieczeństwa. Trzymać dzieci z dala od materiału opakowaniowego.
- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia lub wiedzy, jeśli

pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją wynikające z niego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



■ **OSTROŻNIE! NIEBEZ-
PIECZEŃSTWO OBRA-
ŻEŃ CIAŁA!** Nie należy obciążać produktu ciężarem większym niż 5 kg. Produkt mógłby zostać uszkodzony.

- Nie narażać produktu na
 - działanie ekstremalnych temperatur
 - bezpośrednie promieniowanie słoneczne
 - pole magnetyczne
 - wilgoć.W przeciwnym razie grozi to uszkodzeniem produktu.
- Produkt zawiera wrażliwe części elektroniczne. Dlatego możliwe jest jego zakłócenie przez znajdujące się w jego bezpośrednim pobliżu urządzenia emitujące fale radiowe.

Mogą to być np. telefony komórkowe, radiotelefony, radia CB, radiowe piloty zdalnego sterowania / inne urządzenia do zdalnego sterowania oraz urządzenia mikrofalowe. W przypadku pojawienia się błędnych wskazań na wyświetlaczu należy usunąć takie urządzenia z otoczenia produktu.


- Zakłócenia elektromagnetyczne / zakłócenia o wysokiej częstotliwości mogą doprowadzić do zakłóceń w działaniu. W razie pojawienia się takich zakłóceń należy wyjąć baterie, odczekać chwilę i włożyć je ponownie. W takim przypadku należy postępować zgodnie z rozdziałem „Wymiana baterii”.
- Produkt należy chronić przed ładowaniem / rozładowaniem elektrostatycznym. Mogą one spowodować utrudnienie w wewnętrznej wymianie danych, co może wywołać błąd w wyświetlaczu LCD [2].
- Przed użyciem należy skontrolować produkt pod kątem uszkodzeń. Nie należy uruchamiać uszkodzonego produktu.



BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOŚĆ! Właściwości smakowe i zapachowe nie są ograniczane przez niniejszy produkt.



Wskazówki bezpieczeństwa dla baterii / akumulatorów

- **ZAGROŻENIE ŻYCIA!** Baterie / akumulatory należy trzymać poza zasięgiem dzieci. W przypadku połknięcia należy natychmiast udać się do lekarza!
-  **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!** Baterii jednorazowego użytku nie wolno ładować ponownie. Baterii / akumulatorów nie należy zwierać i / lub otwierać. Może to doprowadzić do przegrzania, pożaru lub wybuchu.
- Nigdy nie należy wrzucać baterii / akumulatorów do ognia lub wody.
- Nigdy nie należy narażać baterii / akumulatorów na obciążenia mechaniczne.

Ryzyko wycieku kwasu z baterii / akumulatorów

- Należy unikać ekstremalnych warunków i temperatur, które mogą oddziaływać na baterie / akumulatory, np. kaloryferów / bezpośredniego działania promieniowania słonecznego.
- Jeśli wyciekną baterie/akumulatory, należy unikać kontaktu skóry, oczu i błon śluzowych z chemikaliami! Dotknięte miejsca natychmiast przepłukać czystą wodą i udać się do lekarza!



ZAKŁADAĆ RĘKAWICE OCHRONNE! Wylane lub

- uszkodzone baterie / akumulatory po dotknięciu skóry mogą spowodować poparzenia chemiczne. Dlatego należy w takim przypadku nakładać odpowiednie rękawice ochronne.
- W przypadku wycieku baterii / akumulatorów natychmiast usunąć je z produktu, aby uniknąć uszkodzeń.
- Jeżeli produkt nie jest przez dłuższy czas używany, baterie / akumulatory należy wyjąć.

Ryzyko uszkodzenia produktu


- Używać wyłącznie zalecanego rodzaju baterii / akumulatora!
- Włożyć baterie / akumulatory zgodnie z oznaczeniem biegunów (+) i (-) na baterii / akumulatorze i produkcie.
- Jeśli to konieczne, oczyścić styki baterii / akumulatora i w komorze baterii przed włożeniem baterii!
- Zużyte baterie / akumulatory wyjąć jak najszybciej z produktu.



PRZECHOWYWAĆ BATERIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI! Połknięcie baterii

może prowadzić do poparzeń chemicznych, perforacji tkanki miękkiej i śmierci. Ciężkie obrażenia mogą powstać w ciągu 2 godzin po połknięciu. Natychmiast skontaktować z pomocy lekarskiej.

● **Przed uruchomieniem (rys. C)**

- Należy całkowicie usunąć materiał opakowania z produktu.
- Obrócić produkt i położyć na miękkim podłożu, aby uniknąć zadrapań na powierzchni. Odkręcić śrubę, która znajduje się na pokrywie komory na baterie  na odwrotnej stronie produktu.

- Otworzyć pokrywę komory na baterie [10] z tyłu produktu.
- Usunąć pasek izolacyjny z komory na baterie [10].
- Zamknąć pokrywę komory na baterie [10] i ponownie dokręcić śrubę.

● Wymiana baterii (rys. C)

- Obrócić produkt i położyć na miękkim podłożu, aby uniknąć zadrapań na powierzchni. Odkręcić śrubę, która znajduje się na pokrywie komory na baterie [10] na odwrotnej stronie produktu.
- Otworzyć pokrywę komory na baterie [10] z tyłu produktu.
- W razie konieczności usunąć zużyte baterie.
- Włożyć dwie baterie typu CR2032 do komory na baterie [10].

Wskazówka: Należy przy tym zwracać uwagę na właściwe ułożenie biegunów. Pokazana jest na pokrywie komory na baterię [10].

- Zamknąć pokrywę komory na baterie [10] i ponownie dokręcić śrubę.

● Obsługa

- W celu ważenia postawić produkt na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

● Ważenie

Wskazówka: Zawsze umieszczać produkt do ważenia ostrożnie na powierzchni ważenia [1], aby uniknąć uszkodzenia szklanej powierzchni.

- W celu włączenia produktu nacisnąć przycisk ON/OFF [6]. Wyświetlacz LCD [2] pokazuje wszystkie komunikaty przez ok. 2 sekundy.

W tym czasie system ważenia produkt reguluje się. Następnie wskaźnik numeryczny [17] pokazuje wartość „0”. Wskaźnik jednostki [14] pokazuje ostatnią wybraną jednostkę.

Wskazówka: Jeśli przy włączaniu produktu przedmiot (na przykład miska) znajduje się już na powierzchni ważenia [1], wskaźnik numeryczny [17] przy włączeniu również pokazuje „0”.

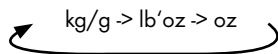
- Położyć produkt do zważenia na powierzchni ważenia [1]. Wskaźnik numeryczny [17] wskaże ciężar przedmiotu.

● Doważanie

- Przy włączonym produkcie nacisnąć przycisk TARE [5] a wskaźnik numeryczny [17] przełączy się z wyświetlanej wartości na „0”. Pokaże się symbol TARE T [16].
- Na powierzchni ważenia [1] położyć kolejny produkt. Wskaźnik numeryczny [17] wskaże ciężar nowego dołożonego produktu.
- Jeśli dołożony składnik usunie się z produktu, wskaźnik numeryczny [17] ponownie pokaże „0”.
- Jeśli usunie się cały ważony towar z produktu, wyświetlacz LCD [2] za pomocą znaku minusa - [15] wskaże wartość ujemną.
- Nacisnąć wtedy krótko przycisk TARE [5]. Wskaźnik numeryczny [17] pokaże znów wartość „0” a symbol TARE T [16] zniknie.
- **Ważne!** Należy upewnić się, że na powierzchni ważenia [1] nigdy nie znajduje się więcej niż 5 kg. W razie przeciążenia produkt może zostać uszkodzony.

● Zmiana jednostki masy

Aby zmienić jednostkę masy należy nacisnąć przycisk UNIT [7]. Wskaźnik jednostki [14] zmienia się po każdym naciśnięciu na następną wymienioną tu jednostkę:



● Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych

- Włączyć produkt, jak jest to opisane w rozdziale „Ważenie”.
- Produkt do zważenia położyć na powierzchni ważenia [1].
- Wyszukać w liście na końcu tej instrukcji obsługi odpowiedni kod artykułu spożywczego, który chce się zważyć.
- Wprowadzić trzycyfrowy kod przy pomocy przycisków liczbowych [3], np. 013. Wskaźnik wartości odżywczych i energetycznych [11] pokaże wtedy poniżej wartości odżywcze i energetyczne dla zważonej ilości:

PROT:	białko
FAT:	tłuszcz
CARB:	węglowodany
BE:	jednostki chlebowe
KJ:	kilodżule
KCAL:	kilokalorie
CHOL:	cholesterol

Wskazówka: ponieważ wartości odżywcze i energetycznie z natury wahają się, to te wartości służą jedynie jako punkty odniesienia. Jeśli podczas wprowadzaniu kody popełni się błąd, to wystarczy go podać ponownie.

● Zapisywanie pomiaru

Można zapisać wszystkie wyświetlone wartości dla jednego artykułu spożywczego. Produkt automatycznie dołącza wartości do każdego zapisanego pomiaru. Na przykład można wprowadzić każdy artykuł spożywczy, który się je w czasie dnia, a dane zobaczyć na końcu dnia. Zapisane wartości pozostają zachowane, również gdy wyłącz się produkt lub wymieni się baterie.

- Włączyć produkt i na powierzchni ważenia [1] położyć artykuł spożywczy jak jest to opisane w rozdziale „Ważenie”.
- Wprowadzić trzycyfrowy kod artykułu spożywczego jak jest to opisane w rozdziale „Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych”.
- Nacisnąć przycisk M+ [9], aby zapisać ustaloną wagę wraz z wartościami odżywczymi i energetycznymi. Na wskaźniku pamięci wartości pomiaru [12] pojawi się $\sum M$ XX. XX jest pokazane jako dwucyfrowa liczba, np. $\sum M$ 01.
- Po zapisaniu wagi wraz z wartościami odżywczymi i energetycznymi, należy zdjąć artykuł spożywczy i położyć następny na powierzchni ważenia [1].
- Należy postąpić w taki sam sposób, aby zapisać wagę artykułu i odpowiednie wartości odżywcze i energetyczne. Numer miejsca zapisu danej wagi oraz wartości odżywczych i energetycznych jest zwiększany o jeden po każdym kolejnym zapisie. Numer ostatniego ważenia będzie pokazany przez ok. 4 sekundy.

Wskazówka: pamięć może zapisać 99 pomiarów. Aby móc zapisać kolejne pomiary, należy usunąć zapisane dane przy pomocy przycisku MC [8].

Ważne: wszystkie wcześniej zapisane wartości pomiaru zostaną usunięte po naciśnięciu przycisku MC [8].

Wskazówka: jeśli liczba zapisanych pomiarów (waga, wartość odżywcza i energetyczna) przekroczy maksymalną pojemność pamięci, to wskaźnik [11], [17] pokaże „0-Ld”. „ $\sum M$ ” i dwie cyfry ostatniego

procesu obie migają, aby wskazać, że nie można już zapisać żadnych kolejnych pomiarów.

Obowiązują następujące wartości maksymalne:

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

● Wyświetlanie dodanych wartości pomiaru

Dodane wartości pomiaru można w każdej chwili wyświetlić.

- Nacisnąć przycisk MR [4]. Suma zapisanych wartości pomiaru pojawi się przez ok. 10 sekund na wskaźniku [11], [17].
- Jeśli przez około 10 sekund nie naciśnie się innego przycisku, to produkt powraca do procesu ważenia.

● Usuwanie wartości pomiaru

- Jeśli chce się usunąć zapisane wartości pomiaru, to należy nacisnąć przycisk MC [8]. Wszystkie wartości pomiaru zostaną usunięte.

● Zapisywanie własnych kodów artykułów spożywczych

Wskazówka: dodatkowym artykułom spożywczym można przyporządkowywać kod i zapisywać wartości odżywcze i energetyczne we wpisach pomiędzy 800 - 999 (przy dostawie nie są zajęte). Wartości odżywcze

i energetyczne, które się wprowadza, odnoszą się do 100 g danego artykułu spożywczego.

Wskazówka: wartości odżywcze i energetyczne można znaleźć na danym opakowaniu lub w literaturze fachowej.

- Włączyć produkt poprzez naciśnięcie przycisku ON/OFF [6]. Wyświetlacz LCD [2] pokaże wszystkie komunikaty przez ok. 2 sekundy.
- Równocześnie naciśnięcie przycisk MR [4] i przycisk UNIT [7] przez ok. 2 sekundy, aż zamiga „CODE 800” na wskaźniku kodu artykułu spożywczego [13].
- Wprowadzić kod pomiędzy 800 - 999, przy pomocy którego chce się zapisać wartości odżywcze i energetyczne dla nowego artykułu spożywczego, w tym celu należy nacisnąć przyciski z liczbami [3]. Do ustawienia niezbędnych jest pięć wartości odżywczych i energetycznych:
PROT (białko) -> FAT (tłuszcz) -> CARB (węglowodany) -> KCAL (kilokalorie) -> CHOL (cholesterol)
- Na koniec naciśnięcie przycisk MR [4]. Wskaźnik kodu artykułu spożywczego [13] będzie teraz na stałe pokazany a PROT miga na wskaźniku wartości odżywczych i energetycznych [11]. Wprowadzić wartość dla białka przy pomocy przycisków z liczbami [3].
- Ponownie naciśnięcie przycisk MR [4], aby przejść do następnego ustawienia. Powtórzyć poprzedni krok, aż zostaną zapisane wszystkie wartości odżywcze i energetyczne.
- Po wprowadzeniu odpowiednich wartości odżywczych i energetycznych, naciśnięcie przycisk MR [4], aby zakończyć wprowadzanie wartości odżywczych i energetycznych. Nowy kod artykułu spożywczego jest teraz gotowy do użycia.

Wskazówka: można wprowadzić poniższe maksymalne wartości:

PROT (białko):	500,00 g
FAT (tłuszcz):	500,00 g
CARB (węglowodany):	500,0 g

KCAL (kilokalorie): 5000
CHOL (cholesterol): 5000 mg

Wskazówka: jeśli podana wartość przekroczy daną wartość maksymalną, to wyświetli się „E”.

Wskazówka: wcześniej zapisany kod można nadpisać, w tym celu wystarczy numer kodu przypisać na nowo i pod tym kodem zapisać nowe wartości odżywcze i energetyczne.

● Wyłączanie

- W celu wyłączenia produktu nacisnąć przycisk ON/OFF [6]. Jeśli na powierzchni ważenia [1] przez 1 minutę nie zostanie zarejestrowany żaden ruch i nie zostanie też dotknięta powierzchnia ważenia, produkt automatycznie się wyłączy.

● Usuwanie błędów

- = błąd
- = przyczyna
- = rozwiązanie

● = 0-Ld

- = Produkt wskazuje jest przeciążony.
- = Należy usunąć przeciążenie.

● = Ld

- = Bateria jest za słaba, aby ważyć. Nie można uruchomić produktu.
- = Wymienić baterie (patrz rozdział „Wymiana baterii”).

Wskazówka: Produkt zawiera wrażliwe części elektroniczne. Dlatego możliwe jest jego zakłócenie przez znajdujące się w jego bezpośrednim pobliżu urządzenia emitujące fale radiowe. W przypadku pojawienia się błędnych wskazań na wyświetlaczu LCD [2]

należy usunąć takie urządzenia z otoczenia produktu. Wyładowania elektrostatyczne mogą powodować zakłócenia w działaniu urządzenia. W razie pojawienia się takich zakłóceń należy wyjąć baterie, odczekać chwilę i włożyć je ponownie.

● Czystczenie i pielęgnacja

- Produktu nie zanurzać nigdy w wodzie ani w innej cieczy. W przeciwnym razie produkt może zostać uszkodzony.
- Zdjąć z produktu powierzchnię ważenia [1], w tym celu powierzchnię ważenia [1] należy przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Produkt i powierzchnię ważenia [1] należy czyścić lekko wilgotną, niestrzępiącą się szmatką. W przypadku silniejszego zabrudzenia można zwilżyć ściereczkę także delikatnym ługiem mydlanym.
- Dobrze wysuszyć powierzchnię ważenia [1], położyć ją ponownie na produkcie i powierzchnię ważenia [1] przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne / 20–22: Papier i tektura / 80–98: Materiały kompozytowe.



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Uszkodzone lub zużyte baterie / akumulatory muszą być poddane recyklingowi zgodnie z dyrektywą 2006/66/WE i jej zmianami. Oddać baterie / akumulatory i / lub produkt w dostępnych punktach zbiórki.



Niewłaściwa utylizacja baterii / akumulatorów stwarza zagrożenie dla środowiska naturalnego!

Baterii / akumulatorów nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Mogą one zawierać szkodliwe metale ciężkie i należy je traktować jak odpady specjalne. Symbole chemiczne metali ciężkich są następujące: Cd = kadm, Hg = rtęć, Pb = ołów. Dlatego też zużyte baterie / akumulatory należy przekazywać do komunalnych punktów gromadzenia odpadów niebezpiecznych.

● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części tamiowych, np. przelączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: owim@lidl.pl



● Kody artykułów spożywczych

WSKAZÓWKA

- Z powodu niewystarczających wyników badań oraz różniących się składów artykułów spożywczych z tłuszczami zwierzęcymi różnych producentów, to wartości cholesterolu w niektórych produktach mięsnych nie są zapisane w wadze i są pokazane przy pomocy „-“. Te artykuły spożywcze oznaczone są przy pomocy *. W tym przypadku wartości cholesterolu należy pobrać od producenta.

Mleko	
000	Mleko bawole*
001	Mleko ośle*

002	Mleko ludzkie	Mleko matki
003	Początkowe mleko ludzkie*	2-3 dni po porodzie
004	Przejęciowe mleko ludzkie	mleko przejęciowe 6-10 po porodzie
005	Mleko wielbłądzie*	
006	Mleko krowie	mleko pełnotłuste (surowe, wyborowe)
007	Mleko krowie	mleko spożywcze min. 3,5 % tłuszczu
008	Mleko krowie	nisko tłuszczowe min. 1,5 %, najwyżej 1,8 % tłuszczu
009	Mleko krowie	mleko chude (odtłuszczone)
010	Mleko krowie	UHT
011	Mleko krowie	mleko sterylizowane
012	Mleko owcze*	
013	Mleko kłaczy*	
014	Mleko kozie	

Produkty mleczne

015	Mleko skondensowane	min. 7,5 % tłuszczu
016	Mleko skondensowane	min. 10 % tłuszczu
017	Mleko skondensowane	śłodzone
018	Nisko tłuszczowe mleko kondensowane	śłodzone
019	Mleko tłuste w proszku	sproszkowane mleko tłuste
020	Nisko tłuszczowe mleko w proszku	sproszkowane mleko nisko tłuszczowe
021	Śmietana	śmietanka do kawy, min. 10 % tłuszczu

022	Śmietana	śmietana do ubijania, min 30 % tłuszczu
023	Śmietana, kwaśna	kwaśna śmietana
024	Maślanka	
025	Maślanka w proszku	sproszkowana maślanka
026	Serwatka	słodka
027	Serwatka w proszku	sproszkowana serwatka
028	Jogurt	min. 3,5 % tłuszczu
029	Jogurt	nisko tłuszczowy min. 1,5 %, najwyżej 1,8 % tłuszczu
030	Jogurt	chudy najwyżej 0,3 % tłuszczu
031	Jogurt owocowy	pełnotłusty
032	Jogurt owocowy	odtłuszczony
033	Jogurt owocowy	chudy
034	Kefir	

Ser/twaróg

035	Ser Appenzeller	20 % tłuszczu w s.m.
036	Ser Appenzeller	50 % tłuszczu w s.m.
037	Ser Bel Paese	
038	Ser Brie	Brie śmietankowy 50 % tłuszczu w s.m.
039	Ser maślany	50 % tłuszczu w s.m.
040	Ser Camembert	30 % tłuszczu w s.m.
041	Ser Camembert	40 % tłuszczu w s.m.
042	Ser Camembert	45 % tłuszczu w s.m.
043	Ser Camembert	50 % tłuszczu w s.m.
044	Ser Camembert	60 % tłuszczu w s.m.
045	Ser Chester	ser Cheddar 50 % tłuszczu w s.m.
046	Ser wiejski	serek grani
047	Ser Edamer	30 % tłuszczu w s.m.
048	Ser Edamer	40 % tłuszczu w s.m.
049	Ser Edamer	45 % tłuszczu w s.m.

050	Ser pleśniowy	50 % tłuszczu w s.m.
051	Ser Emmentaler	45 % tłuszczu w s.m.
052	Ser feta	45 % tłuszczu w s.m.
053	Ser biały	śmietana 50 % tłuszczu w s.m.
054	Ser biały	min. 60 %, maks. 85 % tłuszczu w s.m.
055	Ser Gorgonzola	
056	Ser Gouda	45 % tłuszczu w s.m.
057	Ser Greyerzer	ser Greyerzer
058	Ser Limburger	20 % tłuszczu w s.m.
059	Ser Limburger	40 % tłuszczu w s.m.
060	Ser Mozzarella	
061	Ser Münster	45 % tłuszczu w s.m.
062	Ser Münster	50 % tłuszczu w s.m.
063	Ser Parmesan	36,6 % tłuszczu w s.m.
064	Ser Provolone	
065	Ser Ricotta	
066	Ser Romadur	20 % tłuszczu w s.m.
067	Ser Romadur	30 % tłuszczu w s.m.
068	Ser Romadur	40 % tłuszczu w s.m.
069	Ser Romadur	45 % tłuszczu w s.m.
070	Ser Romadur	50 % tłuszczu w s.m.
071	Ser Roquefort*	
072	Ser z kwaśnego mleka	ser Harzer, Mainzer, formowany ręcznie, w bloku najwyżej 10% tłuszczu w s.m.
073	Serek homogenizowany	10 % tłuszczu w s.m.
074	Serek homogenizowany	20 % tłuszczu w s.m.
075	Serek homogenizowany	40 % tłuszczu w s.m. ser śmietankowy
076	Ser topiony	45 % tłuszczu w s.m.

077	Ser topiony*	60 % tłuszczu w s.m. krem serowy
078	Twaróg	chudy
079	Twaróg	20 % tłuszczu w s.m.
080	Twaróg	40 % tłuszczu w s.m. twaróg ze śmietaną
081	Ser Tilsiter	30 % tłuszczu w s.m.
082	Ser Tilsiter	45 % tłuszczu w s.m.

Jajka

083	Jajo kaczę*	zawartość całego jaja
084	Jajo kurze	zawartość całego jaja
085	Żółtko jaja kurzego	płynne żółtko jaja
086	Białko jaja kurzego	płynne białko, białko
087	Jajo kurze	zawartość całego jaja, sproszkowane, całe jajo w proszku
088	Żółtko jaja kurzego	sproszkowane, żółtko jaja w proszku
089	Białko jaja kurzego	sproszkowane, białko jaja w proszku

Tłuszcze

090	Masło	masło ze śmietany słodkiej i kwaśnej
091	Masło klarowane	
092	Tłuszcz gęsi*	
094	Łój barani	tłuszcz barani, nie rozpuszczony
095	Olej ze śledzi	
096	Tłuszcz kurzy	
097	Olej z orzechów laskowych*	
098	Łój wołowy	
099	Smalec wieprzowy	

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

124	Margaryna	margaryna roślinna
125	Margaryna	margaryna dietetyczna
126	Margaryna	margaryna półtłusta

Mięso

127	Baranina	chude mięso, filet
128	Baranina*	pieś
129	Baranina*	część przednia, łopatka
130	Baranina	udziec
131	Baranina*	kotlet
132	Baranina*	połędwica
133	Serce baranie	
134	Mózg barani	
135	Wątroba barania	
136	Płuca baranie	
137	Śledziona barania*	
138	Nerki baranie	
139	Ozór barani	
140	Jagnięcina	tylko chude mięso
141	Jagnięcina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
142	Jagnięcina	podskórna tkanka tłuszczowa
143	Jagnięcina	pieś
144	Jagnięcina	biodrówka bez kości
145	Jagnięcina	kotlet z tłuszczem
146	Jagnięcina	kark
147	Jagnięcina	skrzydło
148	Jagnięcina	zrazowa górna, bez kości
149	Jagnięcina	plecy bez tłuszczu
150	Jagnięcina	łopatka bez kości
151	Jagnięcina	zrazowa dolna bez kości

152	Cielęcina	tylko chude mięso
153	Cielęcina	pieś
154	Cielęcina	część przednia, łopatka
155	Cielęcina	filet
156	Cielęcina	szyja, kark z kością
157	Cielęcina	udo z kością
158	Cielęcina	udziec z kością
159	Cielęcina	antrykot, stek z kością
160	Grasica cielęca*	grasica
161	Flaki cielęce*	flaki cielęce
162	Serce cielęce*	
163	Mózg cielęcy	
164	Wątroba cielęca	
165	Płuca cielęce*	
166	Śledziona cielęca*	
167	Nerki cielęce	
168	Ozór cielęcy*	
169	Wołowina	tylko chude mięso
170	Wołowina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
171	Wołowina	podskórna tkanka tłuszczowa
172	Wołowina	pieś, mostek
173	Wołowina	część przednia, łopatka
174	Wołowina	filet
175	Wołowina	antrykot, rostbef, żebra
176	Wołowina	udziec, ogon
177	Wołowina	karkówka, język, szyja
178	Wołowina	zrazowa górna
179	Wołowina	rostbef, połędwica
180	Wołowina	zrazowa dolna
181	Krew wołowa	

182	Serce wołowe	
183	Wątroba wołowa	
184	Płuca wołowe	
185	Śledziona wołowa*	
186	Nerki wołowe	
187	Ozór wołowy	
188	Wieprzowina	tylko chude mięso
189	Wieprzowina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
190	Wieprzowina	podskórna tkanka tłuszczowa
191	Wieprzowina	boczek
192	Wieprzowina	część przednia ze słoniną, łopatka
193	Wieprzowina	filet
194	Wieprzowina	golonka tylna, noga tylna
195	Wieprzowina	karkówka
196	Wieprzowina	kotlet z kością
197	Wieprzowina	zrazowa górna, schab
198	Słonina*	słonina grzbietowa, świeża
199	Krew wieprzowa	
200	Serce wieprzowe	
201	Mózg wieprzowy	
202	Wątroba wieprzowa	
203	Płuca wieprzowe	
204	Przepona wieprzowa*	
205	Nerki wieprzowe	
206	Ozór wieprzowy	
207	Mięso z królika	przeciętnie z kośćmi
208	Konina*	przeciętnie
209	Koźlina	przeciętnie

210	Koźlina	połędwica, chude mięso
-----	---------	------------------------

Produkty mięsne (oprócz kielbasy)

211	Bündner-Fleisch	suszona wołowina
212	Peklowana wołowina*	amerykańska
213	Peklowana wołowina*	niemiecka
214	Ekstrakt mięsny*	
215	Mielonka*	
216	Żelatyna	żelatyna spożywcza
217	Wołowe mięso mielone*	
218	Mięso wołowe*	w puszcze
219	Mielone mięso wołowe*	tatar
220	Wieprzowina*	w puszcze, wieprzowina w sosie własnym
221	Wieprzowina	w puszcze, wieprzowina ze smalcem
222	Wieprzowina*	schab peklowany
223	Mięso wieprzowe mielone*	
224	Szynka wieprzowa	gotowana, szynka gotowana
225	Szynka wieprzowa*	w puszcze
226	Boczek wieprzowy*	wędzony
227	Słonina*	przerośnięta, boczek

Kielbasa

228	Kabanosy	
229	Kielbasa pieczona*	polska
230	Mortadela*	
231	Kielbasa piwna*	
232	Serdelek*	

233	Serwolotka*	
234	Kielbaski w puszcze*	kielbasy parzone
235	Pieczeń rzymska*	wątrobianka
236	Kielbasa parówkowa*	
237	Frankfurterki	
238	Złota kielbasa bawarska*	kielbasa z mózdzkiem
239	Kielbasa z Getyngi*	kielbasa pęcherzowa
240	Kielbasa myśliwska*	
241	Kielbasa cielęca*	
242	Pieczeń cielęca*	
243	Wątrobianka cielęca*	
244	Serdelek*	
245	Kielbasa sucha*	
246	Paszтет z wątróbki*	
247	Wątrobianka*	grubo mielona
248	Wątrobianka*	domowej roboty
249	Salceson*	
250	Kielbasa liońska*	
251	Metka*	metka braunszwicka
252	Metka*	grubo mielona
253	Mortadela*	
254	Monachijska kielbasa biała*	
255	"Plockwurst!"* (niemiecka kielbasa podobna do salami)	
256	"Presskopf!"*	salceson
257	Kielbasa prasowana, czerwona*	salceson, czerwony

258	Kielbasa prasowana, biała*	salceson, biały
259	"Regensburger!"*	
260	Kielbasa czerwona*	kaszanka
261	Kielbasa czerwona*	po turyndzku
262	Salami*	niemiecka
263	Kielbasa szynkowa*	drobno mielona
264	Kielbasa wieprzowa*	
265	Kielbaski wiedeńskie*	
266	Kielbasa ozorowa*	

Dziczyzna

267	Zajac	przeciętnie
268	Mięso z jelenia	przeciętnie
269	Sarnina*	udziec
270	Sarnina*	plecy
271	Mięso z dzika	przeciętnie

Drób

272	Kaczka	przeciętnie
273	Bażant*	przeciętnie, ze skórą, bez kości
274	Gęś	przeciętnie
275	Kura	kura pieczona, przeciętnie
276	Kura*	kura rosółowa, przeciętnie
277	Kura	pierś ze skórą
762	Kura	pierś bez skóry, filet z piersi kurczaka
278	Kura	udko ze skórą, bez kości

279	Kura	serce
280	Kura	wątroba
281	Gołąb	przeciętnie, ze skórą i kośćmi
282	Indyk	wyrośnięty, przeciętnie, ze skórą
283	Indyk*	młody, przeciętnie, ze skórą
284	Indyk	piers bez skóry
285	Indyk	udziec, bez skóry i kości
286	Przepiórka*	przeciętnie bez skóry i kości

Ryby (morskie)

287	Żabnica	diabeł morski
288	Molwa niebieska*	
289	Makrela maślana*	
290	Dorada królewska	złota dorada
291	Rekin koleń	koleń
292	Flądra	
293	Butawikowate*	
294	Halibut	halibut biały
295	Czarny halibut*	halibut grenlandzki
296	Śledź	atlantycki
297	Śledź	bałtycki
298	Młecz ze śledzia*	gonady, męskie
299	Ikra ze śledzia*	gonady, żeńskie
300	Piotrosz*	paszczak
301	Wątlusz	dorsz
302	Zębacz	koza pospolita
303	Zimnica*	
304	Rdzawiec	łośoś morski
305	Molwa*	
306	Limanda*	
307	Brosma	brosma
308	Makrela	

309	Mugilowate	
310	Barwenowate*	
311	Płaszczki*	
312	Karmazyn	karmazyn złoty
313	Szkarłacica	szkarłacica
314	Sardela*	
315	Sardyna*	
316	Łupacz	
317	Gładzica	
318	Miecznik	
319	Morszczuk*	Europa
320	Łosoś morski z Alaski*	
321	Sola	
322	Szprot*	
323	Turbot	
324	Stynka	
325	Ostrobok*	makrela duża
326	Jesiotr*	
327	Tuńczyk*	

Ryby (słodkowodne)

328	Węgorz	
329	Okoń	okoń rzeczny
330	Leszcz*	
331	Pstrąg	pstrąg potokowy, pstrąg tęczyowy
332	Szczupak	
333	Karp	
334	Łosoś	
335	Piżjan*	sieja
336	Lin*	
337	Sum	sum pospolity
338	Sandacz*	

Skorupiaki / mięczaki

339	Ostrygi	
-----	---------	--

340	Krewetka	granatowa, północnomorska
341	Homar	
342	Raki	raki rzeczne
343	Plankton*	antarktyczny
344	Langusta	
345	Omulek jadalny	małż błękitny lub palowy
346	Przegrzebki	skalopki
347	Ucho morskie*	słuchotka
348	Żółw*	
349	Przyszynka szlachetna	szołdra
350	Ośmiornica	
351	Winniczek*	

Produkty rybne

352	Węgorz*	wędzony
353	Śledź pieczony	
354	Pikling	
355	Flądra*	wędzona
356	Czarny halibut*	wędzony
357	Śledź*	w galarecie
358	Śledź*	marynowany, śledź Bismarck
359	Zębacz*	wędzony
360	Kawior	prawdziwy, kawior z jesiotra
361	Kawior sztuczny*	kawior niemiecki
362	Klipfisz*	
363	Mięso raka*	w puszcze
364	Łosoś*	w puszcze
365	Łosoś*	w oleju
366	Makrela*	wędzona
367	Matias*	
368	Karmazyn*	wędzony

369	Śledź solony*	
370	Sardynki	w oleju
371	Łupacz*	wędzony
372	Koleń pospolity*	
373	Węgorz morski*	wędzone kawalki rekina kolenia
374	Łosoś morski*	wędzony
375	Łosoś morski*	w oleju, w zastępstwie łososia
376	Szprot*	wędzona
377	Sztokfisz*	
378	Tuńczyk	w oleju
379	Paluszki rybne	

Zboża

Zboża i mąka

380	Szarlata wyniosły	amarantus, nasiona
381	Gryka	łuskane ziarna
382	Kasza gryczana	
383	Mąka gryczana	mąka pełnoziarnista
384	Orkisz	odplewiony, całe ziarna
385	Mąka orkiszowa	typ 630
386	Mąka orkiszowa	mąka pełnoziarnista
387	Jęczmień	odplewiony, całe ziarna
388	Krupy jęczmienne	
389	Kasza jęczmienna	
390	Suszone ziarno orkiszu	orkisz, plewy
391	Mąka z suszonych ziaren orkiszu	
392	Owies	odplewiony, całe ziarna
393	Płatki owsiane	
394	Kasza owsiana	
395	Mąka owsiana	

396	Proso	łuskane ziarna
397	Kukurydza	całe ziarna
398	Płatki kukurydziane	płatki śniadaniowe, niestodzone
399	Mąka kukurydziana	
400	Quinoa	kosmosa ryżowa
401	Ryż	niełuskany
402	Ryż	łuskany
403	Ryż	łuskany, gotowany, odcedzony
404	Mąka ryżowa	
405	Żyto	całe ziarna
406	Mąka żytnia	typ 815
407	Mąka żytnia	typ 997
408	Mąka żytnia	typ 1150
409	Mąka żytnia	typ 1370
410	Śruta żytnia	typ 1800
411	Sorgo	ziarno
412	Pszenżyto	
413	Pszenica	całe ziarna
414	Grysik pszenny	
415	Mąka pszenna	typ 405
416	Mąka pszenna	typ 550
417	Mąka pszenna	typ 630
418	Mąka pszenna	typ 812
419	Mąka pszenna	typ 1050
420	Mąka pszenna	typ 1700
421	Kiełki pszenicy	
422	Otręby pszenne	otręby spożywcze
423	Mąka do panierowania	

Chleb i bułki

424	Bułki	bułki
425	Chleb Graham	chleb z otręb pszennych

426	Pieczewo chrupkie	
427	Pumpernikiel	
428	Chleb żytni	
429	Chleb mieszany żytni	
430	Chleb mieszany żytni	z otrębami pszennymi
431	Chleb żytni pełnoziarnisty	
432	Chleb (mąka) pszenna	chleb jasny
433	Chleb pszenny mieszany	
434	Chleb tostowy pszenny	
435	Chleb pełnoziarnisty pszenny	

Wypieki/ ciasta

093	Makaron	bezjajeczny
436	Ciasta jajeczne	kluski, makarony, spaghetti itp.
437	Ciasta jajeczne	makaron, gotowany, odcedzony
438	Keks	keks maślany, keks twardy
439	Ślone paluszki	precle ślone, jako wypieki długotrwałe
440	Strucla	bożonarodzeniowa, rumowa, pomarańczowa, kawowa itp.
441	Spody tortowe	
442	Suchar	bez jaj
443	Ciasto maślane	ciasto drożdżowe
444	Sernik	z ciasta kruchego
445	Ciasto kruche	surowe
446	Ciastka z serem	

Skrobia		
447	Skrobia ziemniaczana	
448	Skrobia kukurydziana	
449	Skrobia ryżowa	
450	Skrobia tapioki	
451	Skrobia pszenna	
452	Budyń w proszku	

Warzywa		
Rośliny bulwiaste i korzenne		
453	Bataty	słodkie ziemniaki
454	Maniok jadalny	bulwa, maniok, tapioka
455	Koper włoski	bulwa
456	Ziemniak	
457	Ziemniak	gotowany w mundurku
458	Ziemniak	pieczony w mundurku
459	Płatki ziemniaczane	puree ziemniaczane, produkt suchy
460	knedle ziemniaczane	kluski ziemniaczane, gotowane, produkt suchy
461	knedle ziemniaczane	kluski ziemniaczane, surowe, produkt suchy
462	Krokiety ziemniaczane	produkt suchy
463	Placki ziemniaczane	tarte, produkt suchy
464	Talarki ziemniaczane	chipsy ziemniaczane, smażone na oleju, solone
465	Pateczki ziemniaczane	paluszki ziemniaczane, smażone na oleju, solone
466	Zupa ziemniaczana	produkt suchy

467	Frytki	gotowe do spożycia, niesolone
468	Kalarepa	
469	Brukiew	
470	Chrzan	
471	Marchew	Marchew
472	Marchew	gotowana, odcedzona
473	Marchew	suszona
474	Marchew	w puszcze
475	Sok z marchwi	Sok z marchwi
476	Pasternak	
477	Pietruszka	korzeń
478	Rzodkiewka	
479	Rzodkiew	
480	Burak czerwony	Burak
481	Sok z buraka czerwonego	
482	Węży mord	
483	Węży mord	gotowany, odcedzony
484	Seler	bulwa
485	Taro	kolokazja jadalna
486	Topinambur	stonecznik bulwiasty
487	Biała rzepa	rzepa "Herbstrübe"
488	Pochrzyn	bulwa

Kapusta, kiełki, pozostałe warzywa		
489	Karczoch	
490	Kiełki bambusa	
491	Seler naciowy	
492	Kalafior	
493	Kalafior	gotowany, odcedzony
494	Brokuł	
495	Brokuł	gotowany, odcedzony
496	Rukiew wodna	
497	Cykoria	

498	Kapusta pekińska	
499	Endywia	eskariola
500	Kielki groszku	
501	Raszponka	Raszponka
502	Koper włoski	liść Koper włoski
503	Rzeżucha ogrodowa	
504	Jarmuż	
505	Czosnek	
506	Salata głowiasta	
507	Kielki soczewicy	
508	Mniszek pospolity liście	
509	Boćwina	
510	Kielki fasoli mung	Kielki fasoli złotej
511	Pietruszka	liście
512	Por	Por
513	Portulaka pospolita	
514	Rabarbar	
515	Brukselka	
516	Brukselka	gotowana, odcedzona
517	Kapusta czerwona	
518	Kapusta kiszona	odcedzona
519	Szczypiorek	
520	Kielki soi	
521	Szparagi	
522	Szparagi	gotowane, odcedzone
523	Szparagi	w puszcze
524	Szpinak	
525	Szpinak	gotowany, odcedzony
526	Szpinak	w puszcze
527	Sok ze szpinaku	
528	Kapusta biała	Kapusta biała

529	Kapusta włoska	kapusta warzywna włoska
530	Cebula	
531	Cebula	suszona

Warzywa owocowe

532	Bakłażan	oberżyna
533	Fasola	szparagowa, zielona
534	Fasola	szparagowa, zielona, w puszcze
535	Fasola	szparagowa, zielona, suszona
536	Ogórek	
537	Ogórek	solony, kiszony
538	Dynia	
539	Papryka	strąk papryki
540	Kabaczek	
541	Pomidor	
542	Pomidory	w puszcze
543	Przecier pomidorowy	
544	Sok pomidorowy	towar handlowy
545	Cukinia	kabaczek letni
546	Kukurydza cukrowa	kukurydza jadalna

Dzikię ziola / dzikię warzywa

547	Gorczycznik pospolity	liście, rzeżucha zimowa
548	Czosnek niedźwiedzi	liście
549	Babka zwyczajna	liście
550	Żóttlica	owłosiona, wiercholki pędu
551	Pokrzywa zwyczajna	liście
552	Łoboda ogrodowa	liście

553	Podagrycznik pospolity	liście
554	Łopian większy	liście
555	Bluszczyk kurdybanek	liście
556	Komosa strzałkowa	liście
557	Kminek zwyczajny	liście
558	Kminek zwyczajny	korzeń
559	Śluz dziki	liście
560	Rukola	
561	Szczaw zwyczajny	liście
562	Babka lancetowata	liście
563	Jasnota biała	liście
564	Gwiazdnica pospolita	liście
565	Kozibród tåkow	liście
566	Rdest wężownik	liście

Rośliny strączkowe / nasiona oleiste

567	Wspięga wężowata	nasiona, suche
568	Fasola	zwykła, nasiona, białe, suche
569	Fasola	nasiona, białe, ugotowane
570	Groch	strąk i nasiona, zielone
571	Groszek	nasiona, zielone, ugotowane, odcedzone
572	Groszek	nasiona, zielone, w puszcze
573	Groch	nasiona, suche
574	Łust głąbigroszek	fasola skrzydlata nasiona, suche

575	Ciecierzycza	nasiona, zielone
576	Ciecierzycza	nasiona, suche
577	Len	siemię lniane
578	Fasola limeńska	fasola półksiężycowata, nasiona, suche
579	Soczewica	nasiona, suche
580	Soczewica	nasiona, ugotowane
581	Mak	nasiona, suche
582	Fasola mung	nasiona, suche
583	Sezam	nasiona, suche
584	Soja warzywna	nasiona, suche
585	Mąka sojowa	pełnotłusta
586	Mleko sojowe	
587	Słonecznik	nasiona, suche
588	Mąka z nasion słonecznika	
589	Nikla indyjska	nasiona, suche
590	Tofu	
591	Fasola mungo	nasiona, suche

Grzyby

592	Bocznik	bocznik ostrygowaty
593	Koźlarz babka	
594	Maślak zwyczajny	
595	Pieczarka	hodowlana
596	Pieczarki	w puszcze
597	Opieńka	
598	Smardz	jadalny
599	Pieprznik jadalny	kurki
600	Kurki	w puszcze
601	Pieprznik jadalny	suszony
602	Rydz	
603	Koźlarz pomarańczowo-żółty	
604	Borowik	
605	Borowik	suszony

606	Trufła	
Owoce		
Owoce pestkowe		
607	Jabłko	
608	Jabłko	suszone
609	Mus jabłkowy	
610	Gruszka	
611	Gruszki	w puszcze
612	Pigwa	
Owoce pestkowe		
613	Morela	
614	Morela	suszona
615	Morela	w puszcze
616	Wiśnia	
617	Czereśnia	
618	Czereśnie	w puszcze
619	Mirabelka	
620	Brzoskwinia	
621	Brzoskwinia	suszona
622	Brzoskwinie	w puszcze
623	Śliwka	
624	Śliwka	suszona
625	Śliwki	w puszcze
626	Renkloda	
Jagody		
627	Boysenberry	
628	Jeżyna	
629	Truskawka	
630	Truskawki	w puszcze
631	Borówka czarna	czarna jagoda
632	Borówki czarne	w puszcze
633	Borówki czarne	w puszcze, bez cukru
634	Malina	
635	Maliny	w puszcze

636	Porzeczka	czerwona
637	Porzeczka	czarna
638	Porzeczka	biała
639	Żurawina błotna	malina moroszka
640	Borówka brusznica	borówka czerwona
641	Borówki brusznice	w puszcze
642	Borówki brusznice	w puszcze, bez cukru
643	Agrest	
644	Winogrono	Suszone
645	Winogrono	suszone, rodzynek
646	Jarząb pospolity	jarzębina, słodka
647	Owoc dzikiej róży	
648	Owoc bzu	czarny
649	Dereń jadalny	dereń właściwy
650	Owoc rokitnika zwyczajnego	
651	Śliwa tarnina	owoc tarniny
Owoce egzotyczne		
652	Acerola	malpigia granatolistna
653	Bligia pospolita	owoce ackee
654	Ananas	
655	Ananas	w puszcze
656	Pomarańcza	Pomarańcza
657	Awokado	
658	Banan	
659	Pomidor drzewiasty	tamarillo
660	Owoc chlebowca	
661	Carissa	śliwka natal
662	Jabłko nanerczowe	nerkowiec
663	Chayote	kolczoch jadalny
664	Flaszowiec peruwiański	

665	Daktyl	suszony
666	Durian	
667	Figa	
668	Figa	suszona
669	Granat właściwy	
670	Grejpfrut	
671	Gruszka	gujawa
672	Jabotikaba	
673	Chlebowiec różnolistny	
674	Nieśplik japoński	miszpelnik japoński, groniwiel japoński, kosmatka japońska
675	Głożyna pospolita	jujuba pospolita, głożyna omszona
676	Hurma wschodnia	heban wiśniówka, "chinesische Quitte, japanische Persimone"
677	Miechunka peruwiańska	rodzynek brazylijski, jagoda inkaska, jagoda peruwiańska
678	Oskomian pospolity	karambola, gwiazdzisty owoc
679	Kiwi	agrest chiński
680	Kumkwat	"Zwergpomeranze, Kinoto"
681	Limonka, limetka	
682	Liczi	śliwka chińska
683	Longan	smocze oko
684	Mamea amerykańska	Mamea amerykańska
685	Mandarynka	
686	Mango	
687	Mangostan właściwy	
688	Narancjilla	psianka lulo
689	Okra	piżmian jadalny
690	Oliwka	zielona, marynowana

691	Opuncja	kaktus opuncji
692	Papaja	melonowiec właściwy
693	Męczennica jadalna	marakuja
694	Jagodzian rambutan	
695	Czapetka jambos	Czapetka jambos
696	Pigwica właściwa	sapodilla
697	Sapota	
698	Tamaryndowiec	Tamaryndowiec
699	Ponikło stokkie	ponikło bulwiaste, stokkie
700	Arbuz	
701	Cytryna	
702	Melon	Melon miodowy

Orzechy

703	Nanercz	orzech nanerczowy, nerkowiec zachodni
704	Kasztan jadalny	Kasztan jadalny
705	Orzech ziemny	
706	Orzech ziemny	prażony
707	Orzech włoski	
708	Orzech kokosowy	
709	Orzech kola	
710	Orzech makadamia	Orzech makadamia
711	Migdał	śladki
712	Orzech para	
713	Orzech pekan	
714	Pistacja	Zielony migdał, Migdał pistacjowy
715	Orzech włoski	

Soki i syropy

716	Sok ananasowy	w puszcze
717	Sok jabłkowy	towar handlowy

718	Sok pomarańczowy	świeżo wyciskany
719	Sok pomarańczowy	niestodzony, towar handlowy
720	Sok pomarańczowy	gęsty sok pomarańczowy, koncentrat
721	Sok grejfrutowy	świeżo wyciskany
722	Sok grejfrutowy	towar handlowy
723	Sok malinowy	świeżo wyciskany
724	Syrop malinowy	
725	Sok z owoców czarnego bzu	świeżo wyciskany
726	Nektar porzeczkowy	czerwony, towar handlowy
727	Nektar porzeczkowy	czarny, towar handlowy
728	Mleko kokosowe	
729	Sok mandarynkowy	świeżo wyciskany
730	Sok z marakui	świeżo wyciskany
731	Sok z rokitnika pospolitego	
732	Sok z wiśni	świeżo wyciskany
733	Sok winogronowy	towar handlowy
734	Sok cytrynowy	świeżo wyciskany

Konfitury / dżemy

735	Galarełka jabłkowa	
736	Konfitura pomarańczowa	Konfitura pomarańczowa
737	Konfitura morelowa	
738	Konfitura jeżynowa	
739	Konfitura truskawkowa	

740	Dżem z owoców dzikiej róży	
741	Konfitura z czarnych jagód	
742	Dżem malinowy	
743	Konfitura malinowa	
744	Galarełka z porzeczek	czerwonych
745	Konfitura z porzeczek	czerwonych
746	Konfitura wiśniowa	
747	Konfitura śliwkowa	Konfitura śliwkowa
748	Mus śliwkowy	
749	Galarełka pigwowa	
750	Konfitura pigwowa	

Miód / cukier / słodycze

751	Miód	miód wielokwiatowy
752	Krem miodowy	sztuczny miód
753	Cukier	cukier nierafinowany, cukier buraczany
754	Cukier nierafinowany	z trzciny cukrowej, cukier brązowy
755	Cukier nierafinowany	z buraków cukrowych, cukier brązowy
756	Masa cukrowa	
757	Marcepan	
758	Krem orzechowy	
759	Lody	
760	Lody owocowe	

Napoje alkoholowe

761	Piwo bezalkoholowe	piwo kufłowe, niemieckie
-----	--------------------	--------------------------

763	Piwo Pilsener	zwykłe, niemieckie
764	Piwo pełne	ciemne
765	Piwo pełne	jasne
766	Piwo pszeniczne jasne	
767	Wino jabłkowe	
768	Wino czerwone	niskogatunkowe
769	Wino czerwone	wysokogatunkowe
770	Wino musujące	białe niemieckie
771	Wino białe	średniogatunkowe
772	Winiak	
773	Whisky	
774	Likier jajeczny	
775	Kölsch	
776	Wódka	
777	Rum	
778	Czysta wódka zbożowa	32 % alk.

Napoje bezalkoholowe

779	Cola	
780	Napoje słodowe	

Kakao / czekolada

781	Kakao w proszku	słabe, bez oleju
782	Czekolada	bezmleczna, min. 40% masy kakaowej
783	Czekolada	mleczna

Kawa/herbata

784	Kawa	zielona, surowa
785	Kawa	prażona
786	Ekstrakt kawowy w proszku	kawa rozpuszczalna
787	Kawa inka	
788	Herbata	czarna

Drożdże

789	Drożdże piekarniane	prasowane
790	Drożdże piwne	suszone

Przyprawy

791	Kostka rosółowa	
792	Oceł	
793	Maggi	
794	Musztarda	
795	Sos chrzanowy	
796	Sos holenderski	
797	Musztarda	słodka

Majonez

798	Majonez*	łusty
799	Majonez sałatkowy	50 % tłuszczu

Własne kody

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		

Úvod	Strana	150
Použití ke stanovenému účelu.....	Strana	150
Popis dílů	Strana	150
Technická data.....	Strana	150
Obsah dodávky.....	Strana	150
Bezpečnostní upozornění	Strana	150
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	151
Bezpečnostní pokyny pro baterie a akumulátory.....	Strana	152
Před uvedením do provozu	Strana	153
Výměna baterií.....	Strana	153
Obsluha	Strana	153
Vážení.....	Strana	153
Přivažování	Strana	154
Změna jednotky vážení	Strana	154
Zobrazení výživných a energetických hodnot.....	Strana	154
Uložení měření do paměti	Strana	154
Zobrazení přidaných naměřených hodnot.....	Strana	155
Smazání naměřených hodnot.....	Strana	155
Uložení vlastních kódů potravin do paměti.....	Strana	155
Vypnutí.....	Strana	156
Odstranění poruch	Strana	156
Čištění a ošetřování	Strana	156
Zlikvidování	Strana	157
Záruka	Strana	157
Postup v případě uplatňování záruky.....	Strana	157
Servis.....	Strana	158
Kódy potravin	Strana	158

Nutriční kuchyňská váha

● Úvod



Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití ke stanovenému účelu

Tento výrobek je určen k vážení potravin a kontrole výživy. Tento výrobek je určen jen pro privátní, domácí používání, nesmí se používat ve zdravotnictví nebo ke komerčním účelům. Za škody způsobené nesprávným použitím nepřebírá výrobce žádné záruky.

● Popis dílů

Nutriční kuchyňská váha (obr. A+B+C):

- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------|
| 1 | Vážicí plocha | 6 | Vypínač (ON/OFF) |
| 2 | LC-displej | 7 | Tlačítko UNIT |
| 3 | Číselná tlačítka | 8 | Tlačítko MC |
| 4 | Tlačítko MR | 9 | Tlačítko M+ |
| 5 | Tlačítko TARE | 10 | Příhrádka na baterie |

LC-displej (obr. D):

- | | | | |
|----|--|----|--------------------------|
| 11 | Ukazatel energetické a výživné hodnoty | 14 | Ukazatel jednotek (Unit) |
| 12 | Ukazatel paměti měřených hodnot | 15 | Znaménko mínus - |
| 13 | Ukazatel potravinového kódu | 16 | Symbol T TARE |
| | | 17 | Numerický ukazatel |

● Technická data

Maximální rozsah měření: 5kg / 11 lb / 176 oz
Nastavení: 1 g / 0 lb: 0,1 oz / 0,05 oz
Baterie: knoflíkový články, typ CR2032, 2 x 3V=== (stejnoseměrný proud)
Jmenovitý proud: 10 mA
Čísla modelů: HG04458A: černá
HG04458B: bílá

● Obsah dodávky

Bezprostředně po rozbalení zkontrolujte rozsah dodávky vzhledem k úplnosti, jakož i k bezvadnému stavu výrobku a všech dílů. V žádném případě výrobek nepoužívejte, není-li obsah dodávky úplný.

1 nutriční kuchyňská váha 1 návod k obsluze
2 baterie (instalované)



Bezpečnostní upozornění

USCHOVEJTE SI VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCNOST!



Všeobecné bezpečnostní pokyny



⚠ VÝSTRAHA! **NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A ZRANĚNÍ MALÝCH I VĚTŠÍCH DĚTÍ!**

Nenechávejte děti nikdy samotné s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Chraňte neustále obalový materiál před dětmi.


- Tento výrobek mohou používat děti od 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, jestliže budou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání výrobku a chápou nebezpečí, která z jeho používání vyplývají. S výrobkem si děti nesmí hrát. Děti nesmí bez dohledu provádět čištění ani uživatelskou údržbu.



POZOR! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ! Nezatěžujte


výrobek váhou nad 5 kg. Výrobek se může poškodit.

- Nevystavujte výrobek
 - extrémním teplotám,
 - přímému slunečnímu záření,
 - vlivům magnetického prostředí,
 - a vlhkosti.V opačném případě hrozí nebezpečí poškození výrobku.
- Výrobek obsahuje citlivé elektronické díly. Proto může být rušen i jinými výrobky pracujícími s rádiovými signály v jeho blízkosti. To mohou být např. mobilní telefony, radiotelefony, rádiová zařízení CB, dálková řízení radiovým signálem / jiné dálkové ovladače a výrobky mikrovlnami. Jestliže se objeví na displeji výrobku chybná zobrazení, odstraňte rušící zařízení z jeho blízkosti.
- Elektromagnetické poruchy / vysokofrekvenční rušící emise mohou vést také k poruchám funkcí. Při podobných poruchách funkcí vyměňte krátce baterie a znovu je vložte dovnitř. Postupujte přitom podle kapitoly „Výměna baterií“.

- Chraňte výrobek před nabitím / výbojem elektrostatické elektřiny. Může dojít k rušení interní výměny dat a k chybné funkci LC displeje [2].
- Před uvedením do provozu zkontrolujte výrobek, jestli není poškozený. Vadný výrobek neuvádějte do provozu.
-  **VHODNÉ PRO POTRAVINY!** Tento výrobek neovlivňuje chuť a aroma potravin.




Bezpečnostní pokyny pro baterie a akumulátory

- **NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA!** Uchovávejte baterie a akumulátory mimo dosah dětí. V případě spolknutí okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc!
-  **NEBEZPEČÍ VÝBUCHU!** Nenabíjecí baterie nikdy znovu nenabíjejte. Baterie nebo akumulátory nezkratujte ani je neotevírejte. Hrozí přehřátí, nebezpečí požáru nebo jejich prasknutí.
- Nikdy neházejte baterie nebo akumulátory do ohně ani do vody.

- Nevystavujte baterie nebo akumulátory mechanickému zatížení.

Nebezpečí vytečení baterií / akumulátorů

- Zabraňte extrémním podmínkám a teplotám, např. na topení anebo na slunci, které mohou negativně ovlivnit funkci baterií nebo akumulátorů.
- V případě vytečení baterií / akumulátorů zabraňte kontaktu chemikálií s pokožkou, očima a sliznicemi! Omyjte ihned postižená místa dostatečným množstvím čisté vody a vyhledejte lékařskou pomoc!
-  **NOSTE OCHRANNÉ RUKAVICE!** Vyteklé i poškozené baterie nebo akumulátory mohou při kontaktu s pokožkou způsobit její poleptání. Noste proto vhodné rukavice.
- V případě vytečení ihned odstraňte baterie nebo akumulátory z výrobku, abyste zabránili jeho poškození!
- Odstraňte baterie nebo akumulátory při delším nepoužívání z výrobku.

Nebezpečí poškození výrobku

- Používejte jen udaný typ baterie nebo akumulátoru!
- Nasazujte baterie nebo akumulátory podle označení polaritativity (+) a (-) na bateriích nebo akumulátorech a na výrobku.
- Vyčistěte před vložením kontakty baterie nebo akumulátoru a kontakty v přihrádce na baterie!
- Vybité baterie nebo akumulátory ihned vyjměte z výrobku.



UCHOVÁVEJTE BATERIE MIMO

DOSAŇ DĚTÍ! Spolknutí může způsobit poleptání, proděravění měkkých tkání a smrt. K těžkým popáleninám může dojít během 2 hodin po spolknutí. Ihned vyhledat lékaře.

● Před uvedením do provozu (obr. C)

- Odstraňte veškerý obalový materiál z výrobku.
- Obráťte výrobek a položte ho na měkký podklad, aby se jeho povrch nepoškrábal. Povolte šroub na víčku přihrádky na baterie [10] na zadní straně výrobku.
- Otevřete víčko přihrádky na baterie [10] na zadní straně výrobku.

- Vytáhněte izolační proužek z přihrádky na baterie [10].
- Zavřete víčko přihrádky na baterie [10] a šroub pevně utáhněte.

● Výměna baterií (obr. C)

- Obráťte výrobek a položte ho na měkký podklad, aby se jeho povrch nepoškrábal. Povolte šroub na víčku přihrádky na baterie [10] na zadní straně výrobku.
 - Otevřete víčko přihrádky na baterie [10] na zadní straně výrobku.
 - Vybité baterie případně odstraňte.
 - Vložte do přihrádky na baterie [10] dvě baterie typu CR2032.
- Upozornění:** Dbejte přitom na správnou polaritu. Polarita je vyznačena na víčku přihrádky [10].
- Zavřete víčko přihrádky na baterie [10] a šroub pevně utáhněte.

● Obsluha

- K vážení postavte výrobek na pevný, rovný a vodorovný podklad.

● Vážení

Upozornění: Pokládejte předměty, které chcete zvážít, na vážící plochu [1] opatrně tak, abyste skleněnou plochu nepoškodili.

- K zapnutí výrobku stiskněte vypínač (ON/OFF) [6]. LC-displej [2] ukáže po dobu cca 2 vteřin všechna zobrazení.

Po tuto dobu se výrobek seřizuje. Potom ukáže ukazatel [17] hodnotu „0“. Zobrazení jednotky [14] ukáže naposledy navolenou jednotku vážení.

Upozornění: Jestliže stojí při zapnutí výrobku na vážící ploše [1] nějaký předmět (např. mísa), ukáže numerický ukazatel výrobku [17] rovněž „0“.

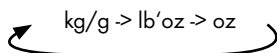
- Položte zboží nebo surovinu na vážící plochu [1]. Numerický ukazatel [17] ukáže váhu zboží nebo suroviny.

● Přivažování

- Jestliže se při zapnutém výrobku stisknete tlačítko / TARE [5] přejde numerický ukazatel [17] z původní hodnoty na „0“. Objeví se symbol TARE [16].
- Položte další zboží nebo surovinu na vážící plochu [1]. Numerický ukazatel [17] ukáže váhu nově přidaného zboží nebo suroviny.
- Po sejmutí přidaného zboží nebo suroviny z výrobku ukáže numerický ukazatel [17] opět hodnotu „0“.
- Jestliže z výrobku odeberete všechny vážené předměty, zobrazí se na displeji LC [2] pomocí znaménka minus - [15] záporná hodnota.
- Stisknete potom krátce tlačítko TARE [5]. Numerický ukazatel [17] ukazuje zase „0“ a symbol TARE T [16] zhasne.
- **Důležité!** Nepokládejte nikdy na vážící plochu [1] více než 5 kg zboží nebo surovin. Přetížením může dojít k poškození výrobku.

● Změna jednotky vážení

Pro změnu jednotky stisknete tlačítko UNIT [7]. Ukazatel jednotky [14] se po každém stisknutí mění na příští, zde uvedenou, jednotku vážení:



● Zobrazení výživných a energetických hodnot

- Zapněte výrobek podle popisu v kapitole „Vážení“.
- Položte zboží nebo surovinu na vážící plochu [1].
- Vyhleďtete příslušný kód pro potravinu, kterou vážíte v seznamu potravin na konci tohoto návodu k obsluze.
- Zadejte s číslíkovými tlačítky [3] třímístný kód, např. 013. Ukazatel energetické a výživné hodnoty [11] ukazuje výživné a energetické hodnoty pro vážené množství:

PROT:	Protein
FAT:	Tuk
CARB:	Sacharidy
BE:	Chlebové jednotky
KJ:	Kilojoule
KCAL:	Kilokalorie
CHOL:	Cholesterol

Upozornění: Protože samozřejmě výživné a energetické hodnoty kolísají, slouží tyto hodnoty jen jako orientační. Jestliže uděláte chybu při zadávání kódu, zadejte kód jednoduše znovu.

● Uložení měření do paměti

Všechny zobrazené hodnoty pro potraviny můžete uložit do paměti. Výrobek přidává automaticky hodnoty ke každému měření uloženého do paměti. Například můžete každou potravinu, kterou v průběhu dne jíte zadat a na konci dne pak data prohlížet. Hodnoty uložené do paměti zůstávají zachované i když výrobek vypnete nebo vyměníte baterie.

- Zapněte výrobek a položte potravinu, jak je popsáno v kapitole „Vážení“, na vážící plochu [1].

- Zadejte třímístný kód potraviny, jak je popsáno v kapitole „Zobrazení energetických a výživných hodnot“.
- Stiskněte tlačítko M+ [9] pro uložení váhy společně s energetickými a výživnými hodnotami do paměti. V paměti naměřené hodnoty [12] se objeví Σ M XX. XX se ukazuje jako dvoumístné číslo, tzn. Σ M 01.
- Poté co jste váhu společně s energetickou a výživnou hodnotou uložili do paměti sejměte potravinu a položte další na vážící plochu [1].
- Postupujte stejným způsobem pro ukládání váhy potravin a příslušných energetických a výživných hodnot do paměti. Číslo umístění v paměti příslušné váhy a energetické a výživné hodnoty se při dalším uložení do paměti o jedno zvýší. Číslo posledního vážení se zobrazí na dobu 4 vteřin.

Poznámka: Paměť má kapacitu pro 99 měření. Pro ukládání dalších měření do paměti vymažte uložená data tlačítkem MC [8].

Důležité: Všechna předem do paměti uložená data se po stisknutí tlačítka MC [8] smažou.

Poznámka: Když počet měření uložených do paměti (váha, energetická a výživná hodnota) překročí kapacitu paměti, ukáže odpovídající ukazatel [11], [17] „0-Ld“. „ Σ M“ a dvě čísla posledního procesu blikají obě, jako upozornění, že nelze další měření uložit do paměti.

Platí následující maximální hodnoty:

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

● Zobrazení přidáných naměřených hodnot

Přidané naměřené hodnoty můžete kdykoliv načíst.

- Stiskněte tlačítko MR [4]. Suma všech naměřených hodnot uložených do paměti se na cca 10 vteřin ukáže na ukazateli [11], [17].
- Jestliže během 10 vteřin nestisknete žádné jiné tlačítko, vrátí se výrobek do režimu vážení.

● Smazání naměřených hodnot

- Jestliže chcete smazat do paměti uložené naměřené hodnoty stiskněte tlačítko MC [8]. Všechny naměřené hodnoty se smažou.

● Uložení vlastních kódů potravin do paměti

Poznámka: Máte možnost přiřadit dalším potravinám určitý kód a energetické a výživné hodnoty uložit do paměti v záznamech pod čísly od 800 do 999 (při dodávce nejsou obsazena). Energetické a výživné hodnoty, které zadáte se vztahují na 100 g příslušné potraviny.

Poznámka: Energetické a výživné hodnoty najdete na příslušném obalu potraviny nebo v odborné literatuře.

- Zapněte výrobek vypínačem (ON/OFF) [6]. LC-displej [2] ukáže po dobu 2 vteřin všechna zobrazení.
- Stiskněte na 2 vteřiny současně tlačítko MR [4] a tlačítko UNIT [7] až začne na ukazateli kódu potravin [13] blikat „CODE 800“.
- Zadejte číslíkovými tlačítky [3] kód v rozmezí mezi 800 - 999, se kterým chcete energetické a výživné hodnoty nové potraviny uložit do paměti. K

nastavení je zapotřebí pět energetických a výživných hodnot:

PROT (protein) -> FAT (tuk) -> CARB (sacharidy) -> KCAL (kilokalorie) -> CHOL (cholesterol)

- Nakonec stiskněte tlačítko MR [4]. Ukazatel kódu potravin [13] se zobrazí trvale a PROT bliká na ukazateli energetických a výživných hodnot [11]. Zadejte číslíkovými tlačítky [3] hodnotu pro protein.
- Stiskněte znovu tlačítko MR [4], pro přechod k dalšímu nastavení. Opakujte předešlý krok až uložíte všechny energetické a výživné hodnoty do paměti.
- Po zadání všech odpovídajících energetických a výživných hodnot stiskněte tlačítko MR [4] pro ukončení zadávání energetických a výživných hodnot. Nový kód potravin je připravený k používání.

Upozornění: Následující maximální hodnoty je možné zadat:

PROT (protein):	500,00 g
FAT (tuk):	500,00 g
CARB (sacharidy):	500,0 g
KCAL (kilokalorie):	5000
CHOL (cholesterol):	5000 mg

Poznámka: Jestliže zadaná hodnota překračuje odpovídající maximální hodnotu ukáže se „E“.

Poznámka: Máte možnost jedem Vámi uložený kód do paměti přepsat tím, že číslo kódu jednoduše nově přiřadíte a nové energetické a výživné hodnoty pod tímto kódem uložíte do paměti.

● Vypnutí

- Výrobek se vypíná vypínačem (ON/OFF) [6]. Jestliže po dobu 1 minuty neregistruje vážící plocha [1] pohyb a ani nebylo použité žádné tlačítko, pak se výrobek automaticky vypne.

● Odstranění poruch

- = porucha
- = příčina
- = řešení

● = 0-Ld

- = Výrobek je přetížený.
- = Zredukuje zátěž.

● = L0

- = Baterie jsou pro vážení příliš slabé. Výrobek nemůžete uvést do provozu.
- = Vyměňte baterie (viz kapitola „Výměna baterií“).

Upozornění: Výrobek obsahuje citlivé elektronické součástky. Proto může být rušen i jinými výrobky pracujícími s rádiovými signály v jeho blízkosti. Jestliže se objeví na LC displeji [2] váhy chybná zobrazení, odstraňte rušící zařízení z blízkosti výrobku. Elektrostatické výboje mohou vést k poruchám funkcí. Při poruchách funkcí odstraňte krátce baterie a znovu je vložte dovnitř.

● Čištění a ošetřování

- Neponořujte výrobek v žádném případě do vody nebo do jiných tekutin. V opačném případě může dojít k jeho poškození.
- Sejměte vážící plochu [1] z výrobku otočením vážící plochy [1] proti směru chodu hodinových ručiček.
- Čištěte výrobek a vážící plochu [1] mírně navlhčeným hadrem, který nepouští vlákna. Na silného znečištění můžete použít hadr navlhčený mýdlovou vodou.
- Vážící plochu [1] dobře vysušte, položte ji zase na výrobek a otočte vážící plochu [1] ve směru chodu hodinových ručiček.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

Vadné nebo vybité baterie resp. akumulátory se musí, podle směrnice 2006/66/ES a jejich příslušných změn, recyklovat. Baterie, akumulátory i výrobek odevzdejte zpět do nabízených sběrů.



Ekologické škody v důsledku chybné likvidace baterií / akumulátorů!

Baterie / akumulátory se nesmí zlikvidovat v domácím odpadu. Mohou obsahovat jedovaté těžké kovy a musí se zpracovávat jako zvláštní odpad. Chemické

symboly těžkých kovů: Cd = kadmium, Hg = rtuť, Pb = olovo. Proto odevzdejte opotřebované baterie / akumulátory u komunální sběry.

● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závady máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Ušchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebování (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456_7890) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



● Kódy potravin

UPOZORNĚNÍ

- Z důvodů nedostatečných studijních výsledků a odlišujícího se složení potravin se zvířecími tuky různých výrobců, nejsou hodnoty cholesterolu některých masových výrobků ve váze uložené a zobrazují se jako „-“. Tyto potraviny jsou označeny s *. Prosíme, potom převezměte hodnoty cholesterolu z údajů výrobce.

Mléko		
000	Bůvolí mléko*	
001	Oslí mléko*	
002	Ženské mléko	Mateřské mléko

003	Ženské mléko před přechodem*	2.-3. den post partum
004	Přechodné ženské mléko	Přechodné mléko 6.-10. Den "post partum"
005	Velbloudí mléko*	
006	Kravské mléko	Plnotučné mléko (syrové mléko, certifikované mléko)
007	Kravské mléko	Konzumní mléko nejméně 3,5 % tuku
008	Kravské mléko	nízkotučné nejméně 1,5 %, nejvyšší. 1,8 % tuku
009	Kravské mléko	Odstředěné mléko (nízkotučné mléko)
010	Kravské mléko	vysokeplotně upravené
011	Kravské mléko	sterilizované mléko
012	Ovčí mléko*	
013	Kobylí mléko*	
014	Kozí mléko	

Mléčné výrobky

015	Kondenzované mléko	nejméně 7,5 % tuku
016	Kondenzované mléko	nejméně 10 % tuku
017	Kondenzované mléko	slazené
018	Kondenzované odstředěné mléko	slazené
019	Sušené plnotučné mléko	Plnotučné mléko v prášku
020	Sušené odstředěné mléko	Odstředěné mléko v prášku
021	Smetana	Smetana do kávy, nejméně 10 % tuku
022	Smetana	Šlehačka nejméně 30 % tuku

023	Smetana, kyselá	Kyselá smetana
024	Podmáslí	
025	Sušené podmáslí	Podmáslí v prášku
026	Syrovátka	sladká
027	Sušená syrovátka	Syrovátka v prášku
028	Jogurt	nejméně 3,5 % tuku
029	Jogurt	nízkotučný nejméně 1,5 %, nejvýše. 1,8 % tuku
030	Jogurt	odstředěný nejvýše. 0,3 % tuku
031	Ovocný jogurt	plnotučný
032	Ovocný jogurt	nízkotučný
033	Ovocný jogurt	odstředěný
034	Kefír	

Sýr/Tvaroh

035	Sýr Appenzeller	20 % tuku v sušině
036	Sýr Appenzeller	50 % tuku v sušině
037	Sýr Bel Paese	
038	Pivní sýr	"Rahmbrie" 50 % tuku v sušině
039	Máslový sýr	50 % tuku v sušině
040	Camembert	30 % tuku v sušině
041	Camembert	40 % tuku v sušině
042	Camembert	45 % tuku v sušině
043	Camembert	50 % tuku v sušině
044	Camembert	60 % tuku v sušině
045	Chester	Čedar 50 % tuku v sušině
046	Sýr "Cottage"	Tvarohový sýr
047	Eidam	30 % tuku v sušině
048	Eidam	40 % tuku v sušině
049	Eidam	45 % tuku v sušině
050	Plesnivý sýr	50 % tuku v sušině
051	Ementál	45 % tuku v sušině
052	"Feta"	45 % tuku v sušině

053	Čerstvý sýr	Smetana 50 % tuku i. Tr.
054	Čerstvý sýr	nejméně 60 %, maximálně 85 % tuku v sušině
055	"Gorgonzola"	
056	"Gouda"	45 % tuku v sušině
057	"Gruyère"	Gruyère sýr
058	Limburger sýr	20 % tuku v sušině
059	Limburger sýr	40 % tuku v sušině
060	Mozzarella sýr	
061	"Münster" sýr	45 % tuku v sušině
062	"Münster" sýr	50 % tuku v sušině
063	Parmezán	36,6 % tuku v sušině
064	"Provolone" sýr	
065	"Ricotta" sýr	
066	Romadur	20 % tuku v sušině
067	Romadur	30 % tuku v sušině
068	Romadur	40 % tuku v sušině
069	Romadur	45 % tuku v sušině
070	Romadur	50 % tuku v sušině
071	Rokfór* sýr	
072	Sýr z kyselého mléka	"Harzer", "Mainzer", nejvýše 10% tuku v sušině
073	Vrstvený sýr	10 % Fett i. Tr.
074	Vrstvený sýr	20 % tuku v sušině
075	Vrstvený sýr	40 % tuku v sušině smetanový vrstvený sýr
076	Tavený sýr	45 % tuku v sušině
077	Tavený sýr*	60 % tuku v sušině sýrový krém
078	Tvaroh	odstředěný
079	Tvaroh	20 % tuku v sušině
080	Tvaroh	40 % tuku v sušině tvaroh se smetanou
081	Tylžský sýr	30 % tuku v sušině

082	Tylžský sýr	45 % tuku v sušině
Vejsce		
083	Kachní vejce*	Obsah celého vejce
084	Slepičí vejce	Obsah celého vejce
085	Žloutek slepičího vejce	Tekutý žloutek vejce
086	Vaječný bílek slepičího vejce	Bílek
087	Slepičí vejce	Obsah celého vejce, sušené, Sušená vaječná hmota
088	Žloutek slepičího vejce	sušený, Sušený žloutek
089	Vaječný bílek slepičího vejce	sušený, Sušený vaječný bílek
Tuky		
090	Máslo	Sladká a zakysaná smetana
091	Přepuštěné máslo	
092	Husí sádlo*	
094	Skopový lůj	Skopový lůj, nepřepuštěný
095	Sledový olej	
096	Slepičí tuk	
097	olej z lískových oříšků*	
098	Hovězí lůj	
099	Vepřové sádlo	
100	olej z bavlníkových semen	olej z bavlníkových semen, bavlný olej, rafinovaný
101	arašidový olej	arašidový olej, rafinovaný
102	Illipe tuk	
103	Kakaové máslo	
104	Kokosový olej	rafinovaný

105	Olej z dýňových semen	
106	Lněný olej	
107	Kukuřičný olej	Kukuřičný olej, rafinovaný
108	Makový olej	
109	Olivový olej	
110	Olej z palmových jader	rafinovaný
111	Palmový olej	
112	Řepkový olej	Řepkový olej, rafinovaný
113	Rostlinný olej	Rostlinný olej, rafinovaný
114	Sezamový olej	rafinovaný
115	Máslo z máslovníku	Olej z máslovníku
116	Sojový olej	rafinovaný
117	Slunečnicový olej	rafinovaný
118	Olej z hroznových jader	
119	Olej z vlašských ořechů	
120	Olej z pšeničných klíčků	
121	Arašidová pasta	Arašidové máslo
122	Mléčný tuk	ze značkového másla
123	Margarín	Standardní margarín
124	Margarín	Rostlinný margarín
125	Margarín	Dietní margarín
126	Margarín	Margarín s polovičním tukem
Maso		
127	Skopové	Svalovina, filet
128	Skopové*	Prsa
129	Skopové*	Plec, rameno
130	Skopové	stehno, kýta

131	Skopové*	Koteleta
132	Skopové*	Bedro
133	Skopové srdce	
134	Skopový mozek	
135	Skopová játra	
136	Skopové plíce	
137	Skopová slezina*	
138	Skopová ledvina	
139	Skopový jazyk	
140	Skopové maso	čistá svalovina
141	Skopové maso	inter-muskulární tuková tkáň
142	Skopové maso	podkožní tuková tkáň
143	Skopové maso	Prsa
144	Skopové maso	Bok bez kostí
145	Skopové maso	Kotleta s tukem
146	Skopové maso	Šíje
147	Skopové maso	Ořech
148	Skopové maso	Vnitřní strana stehna, bez kostí
149	Skopové maso	Záda bez tuku
150	Skopové maso	Rameno bez kostí
151	Skopové maso	Vnější strana stehna bez kostí
152	Telecí maso	čistá svalovina
153	Telecí maso	Prsa
154	Telecí maso	Plec, rameno
155	Telecí maso	Filet
156	Telecí maso	Krk, šíje s kostí
157	Telecí maso	Noha s kostí
158	Telecí maso	Kýta, s kostí
159	Telecí maso	telecí záda, steak s kostí
160	Telecí brzlík*	Brzlík
161	Telecí vnitřnosti*	Telecí dršťky, Dršťky

162	Telecí srdce*	
163	Telecí mozek	
164	Telecí játra	
165	Telecí plíce*	
166	Telecí slezina*	
167	Telecí ledviny	
168	Telecí jazyk*	
169	Hovězí maso	čistá svalovina
170	Hovězí maso	inter-muskulární tuková tkáň
171	Hovězí maso	Subkutánní tukové tkáně
172	Hovězí maso	Prsa, jádro
173	Hovězí maso	Plec, rameno
174	Hovězí maso	Filet
175	Hovězí maso	Roštěná, "Hochrippe", "Schorrippe", "dicke Rippe"
176	Hovězí maso	Bok, ocas
177	Hovězí maso	Hřeben, jazyk, krk
178	Hovězí maso	Vnitřní strana stehna
179	Hovězí maso	Roastbeef, kyčel
180	Hovězí maso	Vnější strana stehna
181	Hovězí krev	
182	Hovězí srdce	
183	Hovězí játra	
184	Hovězí plíce	
185	Hovězí slezina*	
186	Hovězí ledvina	
187	Hovězí jazyk	
188	Vepřové maso	čistá svalovina
189	Vepřové maso	inter-muskulární tuková tkáň
190	Vepřové maso	Subkutánní tukové tkáně
191	Vepřové maso	Břicho

192	Vepřové maso	Rameno s vepřovicí, rameno, Lopatka
193	Vepřové maso	Filet
194	Vepřové maso	Zadní vepřové koleno, Zadní haxa
195	Vepřové maso	Hřeben, hřeben krku
196	Vepřové maso	Kotleta s kostí
197	Vepřové maso	Vnitřní strana stehna, maso na řízky
198	Vepřový špek *	zádový špek, čerstvý
199	Vepřová krev	
200	Vepřové srdce	
201	Vepřový mozek	
202	Vepřové játra	
203	Vepřové plíce	
204	Vepřová slezina *	
205	Vepřová ledvina	
206	Vepřový jazyk	
207	Králičí maso	Průměr s kostí
208	Koňské maso *	Průměr
209	Kozí maso	Průměr
210	Kozí maso	Bedra, svalovina

Masné výrobka (mimo salámů)

211	"Graubünden" maso *	spojované maso
212	"Corned Beef" *	americký
213	"Corned Beef" *	německý
214	Masový extrakt *	
215	Snídaňové maso *	
216	Želatina	jedlá želatina
217	Mleté hovězí maso *	
218	Hovězí maso *	v dózách
219	Mleté maso *	Tartar

220	Vepřové maso *	v dózách, vepřové maso ve vlastní šťávě
221	Vepřové maso	v dózách, vepřové se sádlem
222	Vepřové maso *	Vepřové žebro
223	Vepřové mleté maso *	
224	Vepřová šunka	vařená,
225	Vepřová šunka *	v dózách
226	Bůček *	uzený
227	Vepřový špek *	prorostlý, snídaňový špek, "Wammerl"

Uzeniny

228	Kabanos	
229	Smažený buřt *	polský
230	Pivní šunka *	
231	Pivní salám *	
232	Párek *	
233	Cervelat uzenina *	
234	Buřty v dóze *	předvařené buřty
235	Sekaná *	Sekaná
236	Klobása *	
237	Frakfurtské buřtíky	
238	Žlutý salám *	Mozkový salám
239	Göttinger *	Pivní salám
240	Lovecký salám *	
241	Telecí klobása *	
242	Telecí sekaná *	
243	Telecí játrová paštika *	
244	Klobása *	
245	Lovecký salám *	
246	Játrová paštika *	
247	Játrový salám *	hrubý

248	Játrový salám *	Domáci
249	Játrová jitrnice *	
250	"lyoner"*	
251	Čajovka *	Braunschweig čajovka
252	Čajovka *	hrubý
253	"Mortadella"*	
254	Mnichovská bílá klobása *	
255	Buřt se špekem *	
256	Tlačenka *	Tlačenka
257	Tlačenka, červená *	Vepřovice, červená
258	Tlačenka, bílá *	Vepřovice, bílá
259	Regensburger *	
260	Prejt *	Jitrnice
261	Prejt *	Thüringen způsob
262	Salám *	německý
263	Šunkový salám *	jemný
264	Vepřový buřt *	
265	Vídeňské buřtíky *	
266	Jazykový salám *	

Divočina

267	Zajíc	Průměr
268	Jelení maso	Průměr
269	Srnčí maso *	stehno, kýta
270	Srnčí maso *	Záda
271	Kančí maso na víně	Průměr

Drůbež

272	Kachna	Průměr
273	Bažant *	průměr, s kůží, bez kostí
274	Husa	Průměr
275	Kuře	pečené kuře, průměr

276	Kuře *	kuřecí do polévky, průměr
277	Kuře	Prsa s kůží
762	Kuře	Prsa bez kůže, filet kuřecí prsa
278	Kuře	stehno s kůží, bez kostí
279	Kuře	srdce
280	Kuře	Játra
281	Holub	průměr, s kůží a kostí
282	Krocán	dospělé zvíře, průměr, s kůží
283	Krocán *	mladé zvíře, průměr, s kůží
284	Krocán	Prsa bez kůže
285	Krocán	stehno, bez kůže a kostí
286	Křepelka *	průměr bez kůže a kostí

Ryba (mořská)

287	Lovená ryba	Řas mořský
288	Mník modrý *	
289	Pamakrela temná *	
290	Mořan zlatý	Zlatý okoun
291	Ostroun obecný	koljuška patnáctiostná
292	Platýs	
293	"Grenadier"*	
294	Platýs obecný	Bílý platýs
295	Černý platýs	Grónský platýs
296	Sleď	atlantický
297	Sleď	Baltický sleď
298	Sleďové mléko *	pohlaví, mužské
299	Sleďové jikry *	pohlaví, ženské
300	Pilobřich ostnitý *	Pilobřich ostnitý *
301	Treska	Treska
302	Vlkouš obecný	Vlkouš obecný
303	Platýs limanda *	

304	Treska tmavá	Treska tmavá
305	Mník mořský*	
306	Platýs červený*	
307	Mníkovec bělolemý	Mníkovec bělolemý
308	Makrela	
309	Cípal hlavatý	
310	Parmice*	
311	Rejnok*	
312	Červený okoun	okouník
313	Platýs šedohnědý	Platýs protažený
314	Ančovička*	
315	Sardinka*	
316	Treska skvrnitá	
317	Platýs velký	
318	Mečoun	
319	Štikozubec*	evropský
320	Aljašská treska*	
321	Jazyk obecný	
322	Šprot*	
323	Pakambala velká	
324	Koruška	
325	Kranas obecný*	Makrela štitová
326	Jeseter*	
327	Tuňák*	

Ryby (sladkovodní)

328	Úhoř	
329	Okoun	Říční okoun
330	Cejn*	cejn, olovnatý
331	Pstruh	pstruh říční, pstruh duhový
332	Štika	
333	Kapř	
334	Losos	
335	Pstruh*	síh
336	Lín*	

337	Sumec	Sumec
338	Candát*	

Koryši / Měkkýši

339	Ústřice	
340	Kreveta, krab	"Granát", severomořský granát
341	Humr	
342	Rak	Rak potoční
343	Krunýřovka*	antarktická
344	Langusta	
345	Slávka jedlá	slávka
346	Hřebenatka kuchyňská	Hřebenatka
347	Ušeň*	ušeň
348	Želva*	
349	Mušle	Rozchlípka písečná
350	Chobotnice	
351	Hlemýžď zahradní*	

Rybí výrobky

352	Úhoř*	uzený
353	Pečený sled'	
354	Uzenáč	
355	Platýs*	uzený
356	Černý platýs*	uzený
357	Sled'*	v želé
358	Sled'*	marinovaný
359	Vlkouš obecný*	uzený
360	Kaviár	pravý, jeseteří
361	Náhrada kaviáru*	Německý kaviár
362	Solená treska*	
363	Krabí maso*	v dózách
364	Losos*	losos, v dózách
365	Losos*	losos, v oleji
366	Makrela*	uzený

367	matjes *	
368	Okouník *	uzený
369	Slaneček *	
370	Sardinky	v oleji
371	Treska *	uzená
372	Ostroun obecný *	
373	Mořský úhoř *	uzený díly ostrouna obecného
374	Treska *	uzená
375	Treska *	v oleji, náhrada lososa
376	Šprot *	uzený
377	Treska *	
378	Tuňák	v oleji
379	Rybí prsty	

Obilí

Obilí a mouka

380	Pohanka	laskavec, semena
381	Pohanka	loupaná zrna
382	Pohanková krupice	
383	Pohanková mouka	Celozrná mouka
384	Špalda	vylupovaná, celá zrna
385	Špaldová mouka	typ 630
386	Špaldová mouka	Celozrná mouka
387	Ječmen	vylupovaná, celá zrna
388	Ječné kroupy	
389	Ječné kroupy	
390	Zelená špaldová zrna	špalda, "Spelz"
391	Mouka ze zelené špaldy	
392	Oves	vylupovaná, celá zrna
393	Ovesné vločky	
394	Ovesná kaše	
395	Ovesná mouka	
396	Proso	loupaná zrna

397	Kukuřice	celá zrna
398	Kukuřičné vločky ke snídani	kukuřičné vločky, neslazené
399	Kukuřičná mouka	
400	Merlík čilský	Merlík čilský
401	Rýže	nebělená
402	Rýže	bělená
403	Rýže	bělená, vařená, odkapaná
404	Rýžová mouka	
405	Žito	celá zrna
406	Žitná mouka	typ 815
407	Žitná mouka	typ 997
408	Žitná mouka	typ 1150
409	Žitná mouka	typ 1370
410	Žitný šrot	typ 1800
411	Čirok	čirok cukrový, "Kaffernkorn"
412	Tritikále	
413	Pšenice	celá zrna
414	Pšeničná krupice	
415	Pšeničná mouka	typ 405
416	Pšeničná mouka	typ 550
417	Pšeničná mouka	typ 630
418	Pšeničná mouka	typ 812
419	Pšeničná mouka	typ 1050
420	Pšeničná mouka	typ 1700
421	Pšeničné klíčky	
422	Pšeničné otruby	Jedlé otruby
423	Strouhanka	

Chléb a housky

424	Housky	Žemle
425	"Graham" chléb	Celozrnný chléb z pšeničného šrotu
426	Křupavý chléb	
427	Perník	

428	Žitný chléb	
429	Žito-pšeniční chléb	
430	Žito-pšeniční chléb	s pšeničnými otrubami
431	Žitný celozrnný chléb	
432	Pšenice (mouka) chléb	Bílý chléb
433	Smíšený pšeniční chléb	
434	Pšeniční toast	
435	Celozrnný pšeniční chléb	

Pečivo/Těstoviny

093	Nudle	bez vajíček
436	Vaječné těstoviny	nudle, makaróny, špagety, atd.
437	Vaječné těstoviny	nudle, vařené, odkapané
438	Keksy	máslové keksy, tvrdé keksy
439	Slané tyčinky	slané preclíky, jako trvanlivé pečivo
440	Štoly	vánoční, rumové, oranžové, kávové štoly, atd.
441	korpus dortu	
442	Suchary	bez vajíček
443	Máslové koláče	Kynuté těsto
444	Tvarohový koláč	z lineckého těsta
445	Listové těsto	Surový výrobek
446	Sýrové pečivo	

Škroby

447	Bramborový škrob	
448	Kukuřičný škrob	
449	Rýžový škrob	
450	Tapiokový škrob	
451	Pšeniční škrob	

452	Pudinkový prášek	
-----	------------------	--

Zelenina

Hlízovitá a kořenová zelenina

453	Batáty	Sladké brambory
454	Kasava	hlíza, maniok, tapioka
455	Fenykl	Hlíza
456	Brambory	
457	Brambory	vařené, ve slupce
458	Brambory	pečené, se slupkou
459	Bramborové vločky	Bramborová kaše, Sušený výrobek
460	Bramborové knedlíky	vařené, sušený výrobek
461	Bramborové knedlíky	syrové, sušený výrobek
462	Bramborové krokety	Sušený výrobek
463	Bramborový prášek	Bramborák, Sušený výrobek
464	Bramborové plátky	Bramborové čipsy, pražené v oleji, solené
465	Bramborové prsty	Bramborové stícky, pražené v oleji, solené
466	Bramborová polévka	Sušený výrobek
467	Bramborové hranolky	hotové k jídlu, nesolené
468	Kedluben	
469	Tuřín	kolník, kedluben, "Wrucke", "Dotsche"
470	Křen	
471	Mrkev	mrkev
472	Mrkev	vařená, odkapaná
473	Mrkev	sušená
474	Mrkev	v dózách
475	Mrkvová šťáva	Mrkvová šťáva
476	Pastináč	

477	Petržel	Kořenová petržel
478	Ředkvičky	
479	Ředkev	
480	Červená řepa	Červená řepa
481	Šťáva z červené řepy	
482	Kozí brada	
483	Kozí brada	vařená, odkapaná
484	Celer	Hlíza
485	Taro	Kolokázie jedlá
486	Topinambur	Jeruzalémské artyčoky
487	Tuřín	vodnice, řepa
488	Jam	Hlíza

Zeli, klíčky, ostatní zelenina

489	Artyčok	
490	Bambusové klíčky	
491	Celer řapíkatý	
492	Květák	
493	Květák	vařený, odkapaný
494	Brokolice	
495	Brokolice	vařená, odkapaná
496	Řeřicha	
497	Čekanka	
498	Pekingské zeli	
499	Endivie kadeřavá	Štěrbák
500	Hrachové klíčky	
501	Polníček	Kozlíček
502	Fenykl	list, boloňský Fenykl
503	Řeřicha	
504	Kapusta kadeřavá	Kadeřávek
505	Česnek	
506	Hlávkový salát	
507	Klíčky čočky	
508	Listy pampelišky	

509	Mangold	
510	Klíčky vigny zlaté	Klíčky fazole mungo
511	Petržel	list
512	Pórek	pór
513	Šrucha	
514	Rebarbora	
515	Růžičková kapusta	
516	Růžičková kapusta	vařená, odkapaná
517	Červené zeli	červené zeli
518	Kyselé zeli	odkapané
519	Pažitka	
520	Sójové klíčky	
521	Chřest	
522	Chřest	vařený, odkapaný
523	Chřest	v dózách
524	Špenát	
525	Špenát	vařený, odkapaný
526	Špenát	v dózách
527	Špenátová šťáva	
528	Bílé zeli	Hlávkové zeli
529	Kapusta kadeřavá	Kadeřávek
530	Cibule	
531	Cibule	sušené

Plodová zelenina

532	Baklažán	Lilek
533	Fazole	řezané fazolky, zelené
534	Fazole	řezané fazolky, v dóze
535	Fazole	řezané nebo lánané fazolky, zelené, sušené
536	Okurka	
537	Okurka	ve slaném nálevu, ve slaném nálevu s koprem, kvašáky
538	Dýně	
539	Paprikové plody	Paprika

540	Cuketa žlutá	
541	Rajče	
542	Rajčata	v dózách
543	Rajčatový protlak	
544	Rajčatová šťáva	zboží
545	Cuketa	Tykev obecná
546	Kukuřice cukrová	Kukuřice

Divoké koření/divoká zelenina

547	Barborka	list, zimní řeřicha
548	česnek medvědí	list
549	Jitrocel větší	list
550	Francouzská bylina	s chloupky, výhonky
551	Kopřiva dvoudomá	list
552	Lebeda zahradní	list
553	Bršlice kozí noha	list, "Geißfuß"
554	Lopuch	list
555	Popenec obecný	list
556	Divoký špenát	list
557	Pravý kmín	list
558	Pravý kmín	kořen
559	Sléz lesní	list
560	Rukola	
561	Šřovík	list
562	Jitrocel kopinatý	list
563	Hluchavka bílá	list
564	Ptačinec	list
565	Kropáč	list
566	Luční křídlatka	list

Luštěniny/Olejová semena

567	Vigna	vigna, semena, suchá
568	Fazole	zahradní fazole, semena, bílá, suchá
569	Fazole	semena, bílá, vařená

570	Hrách	lusk a semena, zelená
571	Hrášek	semena, zelená, vařená, odkapaná
572	Hrášek	semena, zelená, v dóze
573	Hrách	semena, suchá
574	Sigarilla	křídlatý fazol, fazole manila špičaté lusky, semena, suchá
575	Cizrna	semena, zelená
576	Cizrna	semena, suchá
577	Len	lněná semena
578	Fazol měsíční	suchý
579	Čočka	semena, suchá
580	Čocky	semena, vařená
581	Mák	vlčí mák, semena, suchá
582	Dlouhatec	semena, suchá
583	Sezam	semena, suchá
584	Sójový bob	semena, suchá
585	Sójová mouka	plnotučná
586	Sójové mléko	
587	Slunečnice	semena, suchá
588	Mouka ze slunečnicových semen	
589	Kajan	hrách brazilský, tur, semena, suchá
590	Tofu	
591	Mungo	mungo fazole, semena, suchá

Houby

592	Hlíva ústřičná	"Austernseitling"
593	Kozák březový	
594	Klouzek obecný	
595	Žampion	pěstěný žampion
596	Žampiony	v dózách
597	Václavka	

598	Smrž	smrž jedlý
599	Liška	liška jedlá
600	Lišky	v dózách
601	Liška	sušená
602	Ryzec	
603	Křemeňák	
604	Hřib	
605	Hřib	sušený
606	Lanýž	

Plody

Jádrové ovoce

607	Jablko	
608	Jablka	sušená
609	Jablečný protlak	
610	Hruška	
611	Hrušky	v dózách
612	Kdoule	

Peckové ovoce

613	Meruňka	
614	Meruňky	sušené
615	Meruňky	v dózách
616	Třešně	kyselé
617	Třešně	sladké
618	Třešně	sladké, v dóze
619	Mirabelka	
620	Broskev	
621	Broskve	sušené
622	Broskve	v dózách
623	Švestka	
624	Švestky	sušené
625	Švestky	v dózách
626	Ryngle	

Bobule

627	Boysenovy ostružiny	
-----	---------------------	--

628	Ostružiny	
629	Jahody	
630	Jahody	v dózách
631	Borůvka	brusnice, "Bickbeere"
632	Borůvky	v dózách
633	Borůvky	dušené borůvky, v dóze, bez cukru
634	Malina	
635	Maliny	v dózách
636	Rybíz	červený
637	Rybíz	černý
638	Rybíz	bílý
639	Brusinka	Ostružník moruška
640	Brusinka	Brusinka
641	Brusinky	v dózách
642	Brusinky	v dóze, bez cukru
643	Angrešt	
644	Vinné hrozny	Víno
645	Vinné hrozny	Víno, sušené, hrozinky
646	Jeřabina	jeřáb, sladký
647	Šípek	
648	Bezinka	černá
649	Dřín obecný	Svída
650	Bobule rakytníku	
651	Trnka	Slivoň trnka

Exotické ovoce

652	Acerola	Západoindická třešeň
653	Akee	Ackee
654	Ananas	
655	Ananas	v dózách
656	Pomeranč	"Orange"
657	Avokádo	
658	Banán	
659	Rajčenko	"Tamarillo"
660	Chlebovník	

661	Karisa	Natalské švestky
662	Kešu jablko	Hruška
663	Čajot	Sladkojam jedlý
664	Anona čerimoja	
665	Datle	sušené
666	Durian	
667	Fík	
668	Fíky	sušené
669	Granátové jablko	
670	Grapefruit	
671	Guava	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Jack plod	
674	Lokvát japonský	mišpulník japonský, "Loquate"
675	Cicimek čínský	čínské datle, indická jujube
676	Khaki	Tomel japonský, čínská kdoule, japonská japonský tomel
677	Mochyně peruánská	třešeň Inků, židovská třešeň
678	Karambola	Malajská hvězda, "Baumstachelbeere"
679	Kiwi	Čínský angrešt
680	Kumquat	trpasličí pomeranč, "Kinoto"
681	Limeta, citrón	
682	Liči	čínský lískový ořech
683	Longan	Dračí oko
684	Mammej-Apfel	Mamej
685	Mandarinka	
686	Mango	
687	Mangostan	
688	Lulo	Narančila
689	Gombo	ibišek jedlý

690	Oliva	zelená, marinovaná
691	Opuncia	kaktusová hruška, kaktusový fík, kaktusové jablko
692	Papája	melounovník
693	Plody mučenky	passiflora
694	Rambutan	
695	Pomarosa	Eugenia jambos
696	Zapota obecná	sapodila obecná
697	Sapota	
698	Tamarind indický	Kyselá datle
699	Čínský vodní kaštan	Kotvičnik
700	Meloun	
701	Citrón	
702	Meloun cukrový	Meloun medový

Ořechy

703	Kešu	kešu ořech, ledvinovník západní
704	Kaštanovník setý	kaštan
705	Arašíd	
706	Arašíd	pražený
707	Lískový ořech	
708	Kokosový ořech	
709	Ořechy kola	
710	Makadámie	makadamové oříšky, queenslandské ořechy, puma ořechy
711	Mandle	sladké
712	Para ořech	
713	Pekanové ořechy	
714	Pistácie	řečík pistáciiový, kultivar Kerman
715	Vlašský ořech	

Šřávy a sirupy

716	Ananasová šřáva	v dózách
717	Jablečná šřáva	zboží
718	Pomerančová šřáva	pomerančová šřáva, čerstvě lisovaná, mateřská šřáva
719	Pomerančová šřáva	neslazená, zboží
720	Pomerančová šřáva	pomerančový koncentrát
721	Grapefruitová šřáva	čerstvě lisovaná
722	Grapefruitová šřáva	zboží
723	Malinová šřáva	čerstvě lisovaná, přímo lisovaná šřáva
724	Malinový sirup	
725	Bezinková šřáva	přímo lisovaná šřáva
726	Rybízový nektar	červený, zboží
727	Rybízový nektar	černý, zboží
728	Kokosové mléko	
729	Mandarinková šřáva	čerstvě lisovaná, přímo lisovaná šřáva
730	Šřáva z mučenky	čerstvá, přímo lisovaná
731	Šřáva z bobulí rakytníku	
732	Višňová šřáva	přímo lisovaná šřáva
733	Hroznová šřáva	zboží
734	Citrónová šřáva	čerstvě lisovaná, přímo lisovaná

Marmelády / Želé

735	Jablečné želé	
736	Pomerančový džem	džem z pomerančů
737	Meruňkový džem	
738	Ostružinový džem	

739	Jahodový džem	
740	Šípková marmeláda	
741	Borůvkový džem	
742	Malinové želé	
743	Malinový džem	
744	Rybízové želé	červené
745	Rybízový džem	červený
746	Třešňový džem	
747	Švestkový džem	švestkový džem
748	Povidla	
749	Želé z kdoule	
750	Kdoulový džem	

Med / Cukr / Sladkosti

751	Med	Květový med
752	Krém z invertním cukrem	umělý med
753	Cukr	surový cukr, řepný cukr
754	Surový cukr	z cukrové třtiny, hnědý cukr
755	Surový cukr	z třtiny, hnědý cukr
756	Fondán	
757	Marcipán	
758	Ořechový nugátový krém	
759	Zmrzlina	
760	Ovocná zmrzlina	

Alkoholické nápoje

761	Pivo bez alkoholu	točené, německé
763	Pilsener ležák	normální pivo, německé
764	Plné pivo	tmavé
765	Plné pivo	světlé
766	Bílé pivo	
767	Jablečné víno	
768	Červené víno	lehké
769	Červené víno	těžké

770	Sekt	bílý, německé šumivé víno
771	Bílé víno	střední
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Vaječný likér	
775	"Kölsch"	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Šnaps	32 % obj.

Bezalkoholické nápoje

779	Kola-nápoje	
780	Sladové nápoje	

Kakao/Čokoláda

781	Kakaový prášek	slabý, bez oleje
782	Čokoláda	bez mléka, nejméně 40 % kakaové hmoty
783	Čokoláda	Mléčná čokoláda

Káva/Čaj

784	Káva	zelená, surová káva
785	Káva	restovaná
786	Kávový extrakt v prášku	Instantní káva
787	Cikorka	
788	Čaj	Černý čaj

Droždí

789	Pekařské droždí	lisované
790	Pivovarské kvasnice	sušené

Kořeninové přísady

791	Polévkové kostky	
792	Ocet	
793	Maggi	
794	Hořčice	
795	Křenová omáčka	
796	Omáčka "Hollandaise"	
797	Hořčice	sladká

Majonéza

798	Majonéza *	tučná
799	Salátová majonéza	50 % tuku

Vlastní kódy

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

821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		

855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		
871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		

889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		
905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		

923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		
939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		

957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		
973		
974		
975		
976		
977		
978		
979		
980		
981		
982		
983		
984		
985		
986		
987		
988		
989		
990		

991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Úvod	Strana 177
Používanie v súlade s určeným účelom	Strana 177
Popis častí.....	Strana 177
Technické údaje	Strana 177
Rozsah dodávky	Strana 177
Bezpečnostné upozornenia	Strana 178
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana 178
Bezpečnostné upozornenia týkajúce sa batérií / akumulátorových batérií.....	Strana 179
Pred uvedením do prevádzky	Strana 180
Výmena batérií	Strana 181
Obsluha	Strana 181
Váženie.....	Strana 181
Dovažovanie	Strana 181
Zmena meracej jednotky.....	Strana 181
Zobrazenie nutričných a energetických hodnôt.....	Strana 182
Uloženie merania.....	Strana 182
Zobrazenie pridaných nameraných hodnôt	Strana 183
Vymazanie uložených hodnôt.....	Strana 183
Uloženie vlastných kódov potravín	Strana 183
Vypnutie.....	Strana 183
Odstraňovanie porúch	Strana 184
Čistenie a údržba	Strana 184
Likvidácia	Strana 184
Záruka	Strana 185
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 185
Servis.....	Strana 185
Kódy potravín	Strana 186

Váha na analýzu nutričných hodnôt

● Úvod



Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou

tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určeným účelom

Tento výrobok je určený na váženie potravín a kontrolu stravovania. Výrobok je určený výlučne na používanie v súkromných domácnostiach a nesmie byť používaný v medicínskych a komerčných oblastiach. Výrobca nepreberá rúčenie za škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho používania.

● Popis častí

Analyzačná váha s nutričnými hodnotami (obr. A+B+C):

- | | | | |
|---|------------------|----|-----------------------|
| 1 | Vážiaca plocha | 6 | ZA-/VYPÍNAČ (ON/OFF) |
| 2 | LC-displej | 7 | Tlačidlo UNIT |
| 3 | Číselné tlačidlá | 8 | Tlačidlo MC |
| 4 | Tlačidlo MR | 9 | Tlačidlo M+ |
| 5 | Tlačidlo TARE | 10 | Priečinok pre batérie |

LC-displej (Obr. D):

- | | | | |
|----|--|----|----------------------------|
| 11 | Zobrazenie nutričných a energetických hodnôt | 14 | Zobrazenie jednotky (Unit) |
| 12 | Zobrazenie uložených meraní | 15 | Znak mínus - |
| 13 | Zobrazenie kódu potraviny | 16 | Symbol TARE T |
| | | 17 | Numerické zobrazenie |

● Technické údaje

- Max. rozsah merania: 5kg/11lb/176oz
Rozdelenie: 1g/0lb: 0,1oz/0,05oz
Batéria: gombíková batéria, typ CR2032, 2 x 3V \equiv (jednosmerný prúd)
Menovitý prúd: 10 mA
Č. modelov: HG04458A: čierna
HG04458B: biela

● Rozsah dodávky

Bezprostredne po vybalení skontrolujte úplnosť rozsahu dodávky, ako aj bezchybný stav výrobku a všetkých dielov. Výrobok v žiadnom prípade nepoužívajte, ak dodávka nie je kompletná.

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Analyzačná váha s nutričnými hodnotami | 2 batérie (vopred nainštalované) |
| | 1 návod na používanie |




Bezpečnostné upozornenia

VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A NÁVOD NA OBSLUHU SI PROSÍM STAROSTLIVO USCHOVAJTE PRE BUDÚCNOSŤ!



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

-  **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE MALÉ I STARŠIE DETI!** Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo zadusenia obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Obalový materiál držte vždy mimo dosahu detí.
- Tento výrobok môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými psychickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom,

alebo ak boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku, a ak porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním. Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

-  **POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

Nepreťažujte produkt nad 5 kg. Produkt by sa mohol poškodiť.

- Produkt
 - nevystavujte extrémnym teplotám
 - priamemu slnečnému žiareniu
 - magnetickému okoliu
 - vlhkosti.V opačnom prípade hrozí poškodenie produktu.
- Výrobok obsahuje citlivé elektronické súčiastky. Preto je možné, že ho rádiové prenosové zariadenia v bezprostrednej blízkosti budú rušiť. Môžu to byť napr. mobilné telefóny, rádiotelefonne zariadenia, CB rádiové zariadenia, diaľkové rádiové zariadenia / iné diaľkové ovládania a mikrovlnné prístroje. Ak sa na displeji vyskytne chybné zobrazenie,

odstráňte takéto prístroje z okolia výrobu.

- Elektromagnetické rušenia / vysokofrekvenčné rušivé vyžarovania môžu viesť k funkčným poruchám. Pri takýchto funkčných poruchách vyberte na krátky čas batérie a znova ich vložte. Postupujte podľa kapitoly „Výmena batérií“.
- Chráňte produkt pred elektrostatickým nábojom / vybitím. Toto by mohlo obmedziť internú výmenu údajov, čo spôsobuje chyby na LC-displeji [2].
- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či výrobok nie je poškodený. Poškodený výrobok neuvádzajte do prevádzky.




PRE PRIAMY KON- TAKT S POTRAVINAMI!

Chuťové a aromatické vlastnosti nie sú týmto produktom nijako ovplyvnené.



Bezpečnostné upozornenia týkajúce sa batérií / akumulátorových batérií

- **NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA!** Batérie / akumulátorové batérie držte mimo dosahu detí. V prípade prehltnutia okamžite vyhľadajte lekára!
-  **NEBEZPEČENSTVO EXPLÓZIE!** Nenabíjateľné batérie nikdy znova nenabíjajte. Batérie / akumulátorové batérie neskratujte a / alebo neotvárajte. Následkom môže byť prehriatie, požiar alebo explózia.
- Batérie / akumulátorové batérie nikdy nehádzte do ohňa alebo vody.
- Nevystavujte batérie / akumulátorové batérie mechanickej záťaži.

Riziko vytečenia batérií / akumulátorových batérií

- Batérie / akumulátorové batérie nikdy nevystavujte extrémnym podmienkam a teplotám, ktoré by na ne

mohli pôsobiť, napr. na vykurovacích telesách / priamom slnečnom žiarení.

- Ak batérie / akumulátorové batérie vytiekli, zabráňte kontaktu pokožky, očí a slizníc s chemikáliami! Ihneď vypláchnite postihnuté miesta väčším množstvom čistej vody a okamžite vyhľadajte lekára!



NOSTE OCHRANNÉ RUKAVICE! Vytečené

alebo poškodené batérie / akumulátorové batérie môžu pri kontakte s pokožkou spôsobiť poleptanie. V takom prípade preto noste vhodné ochranné rukavice.

- V prípade vytečenia batérií / akumulátorových batérií ich ihneď vyberte z výrobku, aby ste predišli vzniku škôd.
- Ak produkt dlhší čas nepoužívate, vyberte z neho batérie / akumulátorové batérie.

Riziko poškodenia produktu

- Používajte výhradne uvedený typ batérií / akumulátorových batérií!
- Vložte batérie / akumulátorové batérie podľa označenia polarita (+)

a (-) na batérii / akumulátorovej batérii a výrobku.

- Pred vložením vyčistite kontakty na batérii / akumulátorovej batérii a v priečinku pre batérie!
- Vybité batérie / akumulátorové batérie ihneď vyberte z produktu.



BATÉRIE SKLADUJTE MIMO DOSAHU DEŤÍ!

Prehltnutie môže spôsobiť chemické popáleniny, perforáciu tkaniny mäkkých častí a smrť. Ťažké popáleniny sa môžu vyskytnúť dve hodiny po prehltnutí. Okamžite vyhľadajte lekára.

● Pred uvedením do prevádzky (obr. C)

- Odstráňte celý obalový materiál z výrobku.
- Otočte výrobok a položte ho na mäkkú podložku, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu. Uvoľnite skrutku, ktorá sa nachádza na kryte priečinka pre batérie [10] na zadnej strane výrobku.
- Otvorte kryt priečinka pre batérie [10] na zadnej strane výrobku.
- Odstráňte izolačný pásik z priečinka pre batérie [10].
- Zatvorte kryt priečinka pre batérie [10] a pevne utiahnite skrutku.

● Výmena batérií (p. obr. C)

- Otočte výrobok a položte ho na mäkkú podložku, aby nedošlo k poškrabaniu povrchu. Uvoľnite skrutku, ktorá sa nachádza na kryte priečinka pre batérie [10] na zadnej strane výrobku.
- Otvorte kryt priečinka pre batérie [10] na zadnej strane výrobku.
- Vyberte príp. vybité batérie.
- Vložte dve batérie typu CR2032 do priečinka pre batérie [10].

Upozornenie: Pritom dbajte na správnu polaritu. Tá je zobrazená na kryte priečinka pre batérie [10].

- Zatvorte kryt priečinka pre batérie [10] a pevne utiahnite skrutku.

● Obsluha

- Keď chcete vážiť, postavte výrobok na pevný, vodorovný a rovný podklad.

● Váženie

Upozornenie: Objekt určený na váženie umiestnite vždy opatrne na vážiacu plochu [1], aby nedošlo k poškodeniu skleneného povrchu.

- Pre zapnutie výrobku stlačte ZA-/VYPÍNAČ (ON/OFF) [6]. LC-displej [2] na cca. 2 sekundy zobrazí všetky zobrazenia.

Počas tejto doby sa nastavuje vážiace zariadenie výrobku. Potom numerické zobrazenie [17] ukáže hodnotu „0“. Zobrazenie jednotky [14] ukáže naposledy zvolenú jednotku.

Upozornenie: Ak sa pri zapnutí výrobku už nachádza určitý predmet (napríklad miska) na vážiacej ploche [1], zobrazí numerické zobrazenie [17] pri zapnutí taktiež „0“.

- Položte objekt určený na váženie na vážiacu plochu [1]. Potom numerické zobrazenie [17] ukáže hmotnosť váženého objektu.

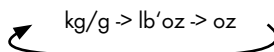
● Dovažovanie

- Stlačte pri zapnutom výrobku tlačidlo TARE [5] a numerické zobrazenie [17] prejde zo zobrazenej hodnoty na hodnotu „0“. Zobrazí sa symbol TARE T [16].
- Teraz položte ďalší objekt určený na váženie na vážiacu plochu [1]. Numerické zobrazenie [17] ukáže hmotnosť novo priloženého váženého objektu.
- Ak priložený objekt odoberte z výrobku, zobrazuje numerické zobrazenie [17] opäť „0“.
- Ak z produktu odoberte všetky vážené predmety, zobrazuje LC-displej [2] pomocou znamienka mínus - [15] negatívnu hodnotu.
- Potom krátko stlačte tlačidlo TARE [5]. Numerické zobrazenie [17] opäť ukazuje „0“ a symbol TARE T [16] zhasne.
- **Dôležité upozornenie!** Zabezpečte, aby sa na vážiacej ploche [1] nikdy nenachádzalo viac ako 5 kg. Prefaženie produktu môže spôsobiť jeho poškodenie.

● Zmena meracej jednotky

Pre zmenu meracej jednotky stlačte tlačidlo UNIT [7]. Zobrazenie jednotky [14] sa po každom stlačení zmení na ďalšiu uvedenú jednotku:

kg/g -> lb'oz -> oz



● Zobrazenie nutričných a energetických hodnôt

- Zapnite výrobok ako je popísané v kapitole „Váženie“.
- Položte objekt určený na váženie na vážiacu plochu [1].
- Vyhľadajte príslušný kód pre váženu potravinu v zozname potravín na konci tohto návodu na používanie.
- Zadajte trojmiestny kód číselnými tlačidlami [3], napr. 013. Zobrazenie nutričných a energetických hodnôt [11] zobrazuje nasledujúce nutričné a energetické hodnoty váženého množstva:

PROT:	Proteín
FAT:	Tuk
CARB:	Sacharidy
BE:	Chlebové jednotky
KJ:	Kilojouly
KCAL:	Kilokalórie
CHOL:	Cholesterol

Poznámka: Keďže nutričné a energetické hodnoty prirodzene kolíšu, tieto hodnoty sú len orientačné. Ak pri zadávaní kódu urobíte chybu, jednoducho zadajte kód znovu.

● Uloženie merania

Všetky namerané hodnoty pre potravinu môžete uložiť. Výrobok automaticky doplní hodnoty ku každému uloženému meraniu. Napríklad môžete zadať každú potravinu, ktorú v priebehu dňa zjete, a na konci dňa si pozrieť údaje. Uložené hodnoty zostanú uchované, aj keď výrobok vypnete alebo vymeníte batérie.

- Zapnite výrobok a položte potravinu ako je popísané v kapitole „Váženie“ na vážiacu plochu [1].

- Zadajte trojmiestny kód potraviny ako je popísané v kapitole „Zobrazenie nutričných a energetických hodnôt“.
- Stlačte tlačidlo M+ [9], aby ste uložili nameranú hodnotu spolu s nutričnými a energetickými hodnotami. Na zobrazení uložených meraní [12] sa objaví $\sum M$ XX. XX je zobrazené ako dvojmiestne číslo, tzn. $\sum M$ 01.
- Potom, ako ste uložili hmotnosť spolu s nutričnými a energetickými hodnotami, odstráňte potravinu a položte ďalšiu na vážiacu plochu [1].
- Postupujte týmto spôsobom, aby ste uložili hmotnosť potraviny a nutričné a energetické hodnoty. Číslo pamäťového miesta príslušnej hmotnosti ako aj nutričných a energetických hodnôt je po každom ďalšom uložení o jedno zvýšené. Číslo posledného váženia sa ukáže na cca. 4 sekundy.

Poznámka: Pamäť môže uložiť 99 meraní. Aby ste mohli uložiť ďalšie merania, vymažte uložené údaje pomocou tlačidla MC [8].

Dôležité: Všetky predtým uložené namerané hodnoty sú po stlačení tlačidla MC [8] vymazané.

Poznámka: Keď počet uložených meraní (hmotnosť, nutričná a energetická hodnota) prekročí maximálnu kapacitu pamäte, zobrazí príslušné zobrazenie [11], [17] „0-Ld“. „ $\sum M$ “ a dve čísla posledného procesu obe blikajú, aby signalizovali, že už nie je možné uložiť ďalšie merania.

Platia nasledovné maximálne hodnoty:

Hmotnosť:	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (proteín):	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (tuk):	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (sacharidy):	9999,9 g / 352,73 oz
BE (chlebové jednotky):	999,99
KJ (kilojouly):	99999
KCAL (kilokalórie):	99999
CHOL (cholesterol):	9999,9 mg / 0,352 oz

● Zobrazenie pridaných nameraných hodnôt

Tieto pridané namerané hodnoty môžete kedykoľvek načítať.

- Stlačte tlačidlo MR [4]. Súčet všetkých uložených nameraných hodnôt sa na cca. 10 sekúnd objaví na displeji [11], [17].
- Ak približne 10 sekúnd nestlačíte žiadne iné tlačidlo, vráti sa výrobok naspäť k váženiu.

● Vymazanie uložených hodnôt

- Keď chcete vymazať uložené hodnoty, stlačte tlačidlo MC [8]. Všetky uložené hodnoty sú vymazané.

● Uloženie vlastných kódov potravín

Poznámka: Môžete priradiť kódy ďalším potravinám a uložiť nutričné a energetické hodnoty v záznamoch pamäte 800 - 999 (pri dodaní nie sú obsadené). Nutričné a energetické hodnoty, ktoré zadáte, sa vzťahujú na 100 g príslušnej potraviny.

Poznámka: Nutričné hodnoty potravín nájdete na príslušných obaloch alebo v odbornej literatúre.

- Zapnite výrobok stlačením ZA-/VYPÍNAČ (ON/OFF) [6]. LC-displej [2] na cca. 2 sekundy zobrazí všetky zobrazenia.
- Stlačte tlačidlo MR [4] a tlačidlo UNIT [7] naraz na cca. 2 sekundy, kým zabliká „CODE 800“ na zobrazení kódu potraviny [13].
- Zadajte kód medzi 800 - 999, s ktorým chcete uložiť nutričné a energetické hodnoty pre novú potravinu tak, že stlačíte číselné tlačidlá [3]. Pre

nastavenie je potrebných päť nutričných a energetických hodnôt:

PROT (Proteín) -> FAT (Tuk) -> CARB (Sacharidy)
-> KCAL (Kilokalórie) -> CHOL (Cholesterol)

- Následne stlačte tlačidlo MR [4]. Zobrazenie kódu potraviny [13] je teraz trvalo zobrazené a PROT blíkajú na zobrazení nutričných a energetických hodnôt [11]. Zadajte hodnotu pre proteín pomocou číselných tlačidiel [3].
- Znova stlačte tlačidlo MR [4], aby ste prešli k ďalšiemu nastaveniu. Zopakujte predchádzajúci krok, kým nie sú uložené všetky nutričné a energetické hodnoty.
- Potom, ako ste zadali všetky nutričné a energetické hodnoty, stlačte tlačidlo MR [4], aby ste uzatvorili zadávanie nutričných a energetických hodnôt. Teraz je k dispozícii nový potravinový kód.

Poznámka: Môžete zadať nasledujúce maximálne hodnoty:

PROT (Proteín):	500,00 g
FAT (Tuk):	500,00 g
CARB (Sacharidy):	500,0 g
KCAL (Kilokalórie):	5000
CHOL (Cholesterol):	5000 mg

Poznámka: Keď daná hodnota prekročí príslušné maximálne hodnoty, zobrazí sa „E“.

Poznámka: Niektorý z Vašich uložených kódov môžete prepísať tak, že číslo kódu jednoducho nanovo priradíte a pod týmto kódom uložíte nové nutričné a energetické hodnoty.

● Vypnutie

- Pre vypnutie výrobku stlačte ZA-/VYPÍNAČ (ON/OFF) [6]. Ak vážiaca plocha [1] počas 1 minúty nezaregistruje žiadny pohyb a žiadny dotyk na ikonku, výrobok sa automaticky vypne.

● Odstraňovanie porúch

- = Chyba
- = Príčina
- = Riešenie

● = **O-Ld**

- = Výrobok je preťažený.
- = Odstráňte nadmernú záťaž.

● = **Lo**

- = Batérie sú na váženie príliš slabé. Výrobok nie je možné uviesť do prevádzky.
- = Vymeňte batérie (pozri kapitolu „Výmena batérií“).

Upozornenie: Výrobok obsahuje citlivé elektronické súčiastky. Preto je možné, že ho rádiové prenosové zariadenia v bezprostrednej blízkosti budú rušiť. Ak sa na LC-displeji **2** vyskytnú nesprávne zobrazenia, odstráňte takéto prístroje z okolia výrobku. Elektrostatické výboje môžu viesť k funkčným poruchám. Pri takýchto funkčných poruchách vyberte na krátky čas batérie a znova ich vložte.

● Čistenie a údržba

- Produkt nikdy neponárajte do vody alebo do iných kvapalín. V opačnom prípade sa môže produkt poškodiť.
- Odstráňte vážiacu plochu **1** z výrobku tak, že vážiacu plochu **1** točíte proti smeru hodinových ručičiek.
- Produkt a vážiacu plochu **1** čistíte jemne navlhčenou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna. Pri silnejšom znečistení môžete handričku navlhčiť v jemnom mydlovom roztoku.
- Vážiacu plochu **1** dobre vysušte, znova ju položte na výrobok a pevne zatočte vážiacu plochu **1** v smere hodinových ručičiek.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty / 20-22: Papier a kartón / 80-98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

Defektné alebo použité batérie / akumulátorové batérie musia byť odovzdané na recykláciu podľa smernice 2006/66/ES a jej zmien. Batérie / akumulátorové batérie a / alebo výrobok odovzdajte prostredníctvom dostupných zberných stredísk.



Nesprávna likvidácia batérii / akumulátorových batérii ničí životné prostredie!

Batérie / akumulátorové batérie sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom. Môžu obsahovať

jedovaté ťažké kovy a je potrebné zaobchádzať s nimi ako s nebezpečným odpadom. Chemické značky ťažkých kovov sú nasledovné: Cd = kadmium, Hg = ortuť, Pb = olovo. Opotrebované batérie / akumulátory batérie preto odovzdajte v komunálnej zberni.

● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk



● Kódy potravín

UPOZORNENIE

- Vzhľadom na nedostatočné výsledky štúdií a odchylné zloženie potravín so živočíšnymi tukmi od rôznych výrobcov nie sú hladiny cholesterolu v niektorých mäsových výrobkoch uložené vo váhe a sú zobrazené symbolom „-“. Tieto potraviny sú označené *. Cholesterolové hodnoty si prosím prečítajte v údajoch od výrobcu.

Mlieko		
000	Byvolie mlieko*	
001	Oslie mlieko*	
002	Ženské mlieko	Materské mlieko
003	Predtranzitórne ženské mlieko*	2.-3.deň post partum
004	Tranzitórne ženské mlieko	Prechodné mlieko 6.-10. Deň post partum
005	Ťavie mlieko*	
006	Kravske mlieko	Plnotučné mlieko (surové mlieko, nespracované mlieko)
007	Kravske mlieko	Konzumné mlieko min. 3,5 % tuk
008	Kravske mlieko	Nízkočučné min. 1,5 %, max. 1,8 % tuk
009	Kravske mlieko	Odstredené mlieko (mlieko bez smotany)
010	Kravske mlieko	Zohriate na ultravysokú teplotu
011	Kravske mlieko	Sterilizované mlieko
012	Ovčie mlieko*	
013	Kobyľie mlieko*	
014	Kozie mlieko	

Mliečne produkty

015	Kondenzované mlieko	min. 7,5 % tuk
-----	---------------------	----------------

016	Kondenzované mlieko	min. 10 % tuk
017	Kondenzované mlieko	sladené
018	Kondenzované odstredené mlieko	sladené
019	Sušené plnotučné mlieko	Plnotučné mlieko v prášku
020	Sušené odstredené mlieko	Odstredené mlieko v prášku
021	Smotana	Smotana do kávy min. 10 % tuk
022	Smotana	Šľahačka, šľahaná smotana min. 30 % tuk
023	Kyslá smotana	Kyslá smotana
024	Kyslé mlieko	
025	Sušený cmar	Cmar v prášku
026	Srvátka	sladká
027	Sušená srvátka	Srvátka v prášku
028	Jogurt	min. 3,5 % tuk
029	Jogurt	Nízkočučný min. 1,5 %, max. 1,8 % tuk
030	Jogurt	Nízkočučný max. 0,3 % tuk
031	Ovocný jogurt	Plnotučný
032	Ovocný jogurt	Nízkočučný
033	Ovocný jogurt	Nízkočučný
034	Kefír	

Syr/Tvaroh

035	Appenzeller	20 % tuk v sušine
036	Appenzeller	50 % tuk v sušine
037	Bel Paese, Blafácké zlato	
038	Brie	Smotanový brie 50 % tuk v sušine
039	Maslový syr	50 % tuk v sušine

040	Camembert	30 % tuk v sušine
041	Camembert	40 % tuk v sušine
042	Camembert	45 % tuk v sušine
043	Camembert	50 % tuk v sušine
044	Camembert	60 % tuk v sušine
045	Chester	Čedar 50 % tuk v sušine
046	Cottage	Tučný tvaroh
047	Eidam	30 % tuk v sušine
048	Eidam	40 % tuk v sušine
049	Eidam	45 % tuk v sušine
050	Syr s modrou plesňou	50 % tuk v sušine
051	Ementál	45 % tuk v sušine
052	Feta	45 % tuk v sušine
053	Jemný tvaroh	Smotana 50 % tuk v sušine
054	Jemný tvaroh	min. 60 %, max. 85 % tuk v sušine
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45 % tuk v sušine
057	Gruyère	Gruyere
058	Limburger	20 % tuk v sušine
059	Limburger	40 % tuk v sušine
060	Mozzarella	
061	Munster	45 % tuk v sušine
062	Munster	50 % tuk v sušine
063	Parmezán	36,6 % tuk v sušine
064	Provola	
065	Ricotta	
066	Romadur	20 % tuk v sušine
067	Romadur	30 % tuk v sušine
068	Romadur	40 % tuk v sušine
069	Romadur	45 % tuk v sušine
070	Romadur	50 % tuk v sušine
071	Roquefort*	

072	Syr z kyslého mlieka	Syr "Harzer", "Mainzer", ručne vyrábaný "Handkäse", syr v tvare hranolu "Stangenkäse" max. 10 % tuk v sušine
073	"Schichtkäse", vrstvený syr	10 % tuk v sušine
074	"Schichtkäse", vrstvený syr	20 % tuk v sušine
075	"Schichtkäse", vrstvený syr	40 % tuk v sušine smotanový vrstvený syr
076	Tavený syr	45 % tuk v sušine
077	Tavený syr*	60 % tuk v sušine syrový krém
078	Tvaroh	nízkotučný
079	Tvaroh	20 % tuk v sušine
080	Tvaroh	40 % tuk v sušine tvaroh so smotanou
081	Tylžský syr	30 % tuk v sušine
082	Tylžský syr	45 % tuk v sušine

Vajcia

083	Kačacie vajce*	Obsah celého vajca
084	Slepačie vajce	Obsah celého vajca
085	Vaječný žltok	Tekutý žltok
086	Vaječný bielok	Tekutý bielok, bielko
087	Slepačie vajce	Obsah celého vajca, vysušené, Sušená vajcová zmes
088	Vaječný žltok	vysušený, Sušený žltok
089	Vaječný bielok	vysušený, Sušený bielok

Tuky

090	Maslo	Smotanové maslo
091	Pretopevané maslo	
092	Husí tuk*	

094	Baraní loj	Baraní tuk, nevytopený
095	Olej zo sled'ov	
096	Kurací tuk	
097	Olej z lieskových orieškov*	
098	Hovädzí loj	
099	Bravčová masť	
100	Bavlníkový olej	Olej z bavlníkových semien, rafinovaný
101	Arašidový olej	Podzemnicový olej, rafinovaný
102	Tuk z illipe	
103	Kakaové maslo	
104	Kokosový olej	Rafinovaný
105	Tekvicový olej	
106	Ľanový olej	
107	Olej z kukuričných klíčkov	Kukuričný olej, rafinovaný
108	Makový olej	
109	Olivový olej	
110	Tuk z palmových jadier	Rafinovaný
111	Palmový olej	
112	Repkový olej	Repkový olej, rafinovaný
113	Saflorový olej	Bodliakový olej, rafinovaný
114	Sézamový olej	Rafinovaný
115	Bambucké maslo	Bambucký tuk
116	Sójový olej	Rafinovaný
117	Snečnicový olej	Rafinovaný
118	Olej z hroznových jadier	
119	Olej z vlašských orechov	
120	Olej z pšeničných klíčkov	

121	Arašidová pasta	Arašidové pyrė
122	Mlieko polotučné	zo značkového masla
123	Margarín	Štandardný margarín
124	Margarín	Rastlinný margarín
125	Margarín	Diėtny margarín
126	Margarín	Polotučný margarín

Mäso

127	Baranie mäso	Svalovinové mäso, filė
128	Baranie mäso*	Prsia
129	Baranie mäso*	Lopatka, pliecko
130	Baranie mäso	Stehno
131	Baranie mäso*	Kotleta
132	Baranie mäso*	Sviečkovica
133	Baranie srdce	
134	Baraní mozog	
135	Barania pečeň	
136	Baranie plúca	
137	Barania slezina*	
138	Baranie obličky	
139	Baraní jazyk	
140	Jahňacina	Čisté svalovinové mäso
141	Jahňacina	Vnútrosvalové tukové tkanivo
142	Jahňacina	Podkožné tukové tkanivo
143	Jahňacina	Prsia
144	Jahňacina	Bedrá bez kostí
145	Jahňacina	Kotleta s masťou vrstvou
146	Jahňacina	Krk
147	Jahňacina	Orech
148	Jahňacina	Vrchný šál, bez kostí
149	Jahňacina	Chrbát bez masťnej vrstvy
150	Jahňacina	Pliecko bez kostí

151	Jahňacina	Spodný šál bez kostí
152	Teľacie mäso	Čistá svalovina
153	Teľacie mäso	Prsia
154	Teľacie mäso	Lopatka, pliecko
155	Teľacie mäso	Filé
156	Teľacie mäso	Krk s kosťami
157	Teľacie mäso	Nožina s kosťami
158	Teľacie mäso	Stehno s kosťami
159	Teľacie mäso	Vysoká roštenka, steak z chrbta s kosťami
160	Teľací týmus*	Brzlik
161	Teľacie okružie*	Teľacie vnútornosti, Držky
162	Teľacie srdce*	
163	Teľací mozog	
164	Teľacia pečeň	
165	Teľacie pľúca*	
166	Teľacia slezina*	
167	Teľacie obličky	
168	Teľací jazyk*	
169	Hovädzie mäso	Čistá svalovina
170	Hovädzie mäso	Vnútrosvalové tukové tkanivo
171	Hovädzie mäso	Podkožné tukové tkanivo
172	Hovädzie mäso	Hruď, hrudné jadro
173	Hovädzie mäso	Lopatka, pliecko
174	Hovädzie mäso	Filé
175	Hovädzie mäso	Vysoká roštenka, roštenka
176	Hovädzie mäso	Stehno, chvost
177	Hovädzie mäso	Krk
178	Hovädzie mäso	Vrchný šál
179	Hovädzie mäso	Roastbeef, sviečkovica
180	Hovädzie mäso	Spodný šál

181	Hovädzia krv	
182	Hovädzie srdce	
183	Hovädzia pečeň	
184	Hovädzie pľúca	
185	Hovädzia slezina*	
186	Hovädzie obličky	
187	Hovädzí jazyk	
188	Bravčové mäso	Čisté svalovinové mäso
189	Bravčové mäso	Vnútrosvalové tukové tkanivo
190	Bravčové mäso	Podkožné tukové tkanivo
191	Bravčové mäso	Bôčik
192	Bravčové mäso	Pliecko s oškvarkami, Lopatka
193	Bravčové mäso	Filé
194	Bravčové mäso	Zadné ovarové koleno, Zadná nožina
195	Bravčové mäso	Krkovička
196	Bravčové mäso	kotleta, s kosťami
197	Bravčové mäso	Vrchný šál, rezňové mäso
198	Bravčová slanina*	Chrbtová slanina, čerstvá
199	Bravčová krv	
200	Bravčové srdce	
201	Bravčový mozog	
202	Bravčová pečeň	
203	Bravčové pľúca	
204	Bravčová slezina*	
205	Bravčové obličky	
206	Bravčový jazyk	
207	Králičie mäso	Priemer s kosťami
208	Konské mäso*	Priemer
209	Kozie mäso	Priemer
210	Kozie mäso	Sviečkovica, svalovina

Mäsové výrobky (okrem klobásy)		
211	"Bündner-Fleisch"*	"Binden-Fleisch", sušené hovädzie mäso
212	Corned Beef*	americké
213	Corned Beef*	nemecké
214	Mäsový extrakt*	
215	Raňajkové mäso*	
216	Želatína	Jedlá želatína
217	Hovädzie mleté mäso*	
218	Hovädzie mäso*	v konzerve
219	Tatársky biftek*	Tatársky biftek
220	Bravčové mäso*	v konzerve, bravčové mäso vo vlastnej šťave
221	Bravčové mäso	v konzerve, bravčové mäso v masle
222	Bravčové mäso*	Údené mäso
223	Bravčové mleté mäso*	
224	Bravčové stehno	varené, varená šunka
225	Bravčová šunka*	v konzerve
226	Bravčový bôčik*	údený
227	Bravčová slanina*	Prerastená, slanina, slabina

Klobása		
228	Cabanossi	
229	Grilovaná klobása*	Poľská
230	Šunková saláma*	
231	Pivná saláma*	
232	Safalátka*	
233	Saláma cervellata*	
234	Párky v konzerve*	Ohrievané párky
235	Sekaná*, "Fleischkäse"*	Sekaná, "Leberkäse"

236	Diétna saláma*	
237	Frankfurtské párky	
238	Diétna saláma*	Diétna saláma
239	Saláma Göttinger*	Göttingenská saláma
240	Poľovnícka saláma*	
241	Teľacia klobása*	
242	"Kalbskäse"*, mäsový syr*	
243	"Kalbsleberwurst"*, pečeňový syr*	
244	Špekáčik*	
245	"Landjäger"*	
246	Pečeňová paštéta	
247	Pečeňová klobása*	hrubá
248	Pečeňová klobása*	na domáci spôsob
249	Pečeňová tlačienka*	
250	Lyonská klobása*	
251	Čajovka*	Braunschweigska čajovka
252	Čajovka*	hrubá
253	Mortadella*	
254	Mníchovská biela klobása*	
255	Suchá saláma*	
256	Tlačienka*	Tlačienka
257	Tlačienka, červená*	Tlačienka, červená*
258	Tlačienka, svetlá*	Tlačienka, svetlá
259	Regensburská klobása*	
260	Krvavnička*	Jelito
261	Krvavnička*	Thüringenská

262	Saláma*	nemecká
263	Šunková saláma*	jemná
264	Bravčová klobása*	
265	Viedenské párky*	
266	Tlačienka*	

Divina

267	Zajac	Priemer
268	Jelenie mäso	Priemer
269	Srncie mäso*	Stehno
270	Srncie mäso*	Chrbát
271	Diviačie mäso	Priemer

Hydina

272	Kačka	Priemer
273	Bažant*	Priemer, s kožou, bez kostí
274	Hus	Priemer
275	Sliepka	Pečené kura, priemer
276	Sliepka*	Sliepka na polievku, priemer
277	Sliepka	Prsia s kožou
762	Sliepka	Prsia bez kože, kuracie filé
278	Sliepka	Stehno, s kožou, bez kostí
279	Sliepka	Srdce
280	Sliepka	Pečeň
281	Holub	Priemer, s kožou a kosťami
282	Moriak	Dospelé zviera, priemer, s kožou a kosťami
283	Moriak*	Mladé zviera, priemer, s kožou
284	Moriak	Prsia bez kože
285	Moriak	Stehno, bez kože a kostí
286	Prepelica*	Priemer bez kože a kostí

Ryby (morské)

287	Morský čert	Morský čert
288	Blue ling*	
289	Escolar*	
290	"Dorade royal"	Pražma kráľovská
291	Mačkovitý žralok	Ostroň
292	Platesa malá	
293	"Grenadier"*	
294	Halibut	Biely halibut
295	Čierny halibut*	Grónsky halibut
296	Sleď	atlantický
297	Sleď	baltský
298	Mlieč zo sled'a*	Gonády, samčie
299	Ikry zo sled'a*	Gonády, samičie
300	Zeus faber*	Petrova ryba
301	Treska	Treska
302	Sumec	Zubatka
303	Platesa*	
304	Treska tmavá	Treska tmavá
305	Mník morský*	
306	Platesa limanda*	
307	Treska lumb	"Brosme"
308	Makrela	
309	Cípal hlavatý	
310	Morská mrena*	
311	Raja*	
312	Okounik morský	Sebastes norvegicus
313	Platýs červený	"Hundszungel", Glyptocephalus cynoglossus
314	Sardela*	
315	Sardinka*	
316	Treska škvrnitá	
317	Platýs veľký	
318	Mečúň	
319	Morská šfuka*	európska

320	Aljašská treska tmavá*	
321	Solea	
322	Šprot*	
323	Kambala veľká	
324	Koruška	
325	Kranas*	Kranas
326	Jeseter*	
327	Tuniak*	

Ryby (sladkovodné)

328	Úhor	
329	Ostriež	Ostriež
330	Pleskáč	Pleskáč
331	Pstruh	Pstruh potočný, pstruh dúhový
332	Šfuka	
333	Kapor	
334	Losos	
335	Síh*	Síh
336	Lieň*	
337	Sumec	Sumec
338	Zubáč*	

Ulitníky / Mäkkýše

339	Ustrica	
340	Kreveta, krab	Granát, kreveta zo Severného mora
341	Homár	
342	Rak	Rak riečny
343	Kril*	antarktický
344	Langusta	
345	Slávka jedlá	Modrá slávka
346	Hrebanatka	Hrebanatka kuchynská
347	Morský slimák*	Morský slimák
348	Korytnačka*	
349	Kyjovka vzácna	Kyjovka vzácna

350	Sépia	
351	Slimák záhradný	

Rybie výrobky

352	Úhor	údený
353	Pečený sled'	
354	Udenáč	
355	Platesa malá*	údená
356	Čierny halibut*	údený
357	Sled'*	v želé
358	Sled'*	marinovaný
359	Zubatka*	Zubatka, údená
360	Kaviár	pravý, z jesetera
361	Náhrada kaviáru*	Nemecký kaviár
362	Sušená treska*	
363	Račie mäso*	v konzerve
364	Losos*	v konzerve
365	Losos*	v oleji
366	Makrela*	údená
367	Matjes*	
368	Okounik morský*	údený
369	Solený haring*	
370	Sardinky	v oleji
371	Treska škvritá*	údená
372	Žraločie závitky*	
373	Morský úhor*	údený Časti žraloka
374	Treska tmavá*	údená
375	Treska tmavá*	v oleji, náhrada lososa
376	Šprot*	údený
377	Sušená ryba*	
378	Tuniak	v oleji
379	Rybie prsty	

Obilniny		
Obilniny a múka		
380	Amarant, láskaavec	Psiarka, semená
381	Pohánka	Lúpané zrná
382	Pohánková krupica	
383	Pohánková múka	Celozrnná múka
384	Špalda	Bez pliev, celé zrná
385	Špaldová múka	Typ 630
386	Špaldová múka	Celozrnná múka
387	Jačmeň	Bez pliev, celé zrná
388	Jačmenné krúpy	
389	Jačmenná krupica	
390	Nezrelá špaldová pšenica	Špalda
391	Múka z nezrelej špaldovej pšenice	
392	Ovos	Bez pliev, celé zrná
393	Ovsené vločky	
394	Ovsená krupica	
395	Ovsená múka	
396	Proso	Lúpané zrná
397	Kukurica	Celé zrná
398	Kukurličné vločky	Cornflakes, nesladené
399	Kukurličná múka	
400	Quinoa	Ryža quinoa
401	Ryža	nebielená
402	Ryža	bielená
403	Ryža	bielená, varená, odkvapkaná
404	Ryžová múka	
405	Raž	Celé zrná
406	Ražná múka	Typ 815
407	Ražná múka	Typ 997
408	Ražná múka	Typ 1150
409	Ražná múka	Typ 1370

410	Ražné otruby	Typ 1800
411	Cirok	Cirok
412	"Triticale"	
413	Pšenica	Celé zrná
414	Pšeničná krupica	
415	Pšeničná múka	Typ 405
416	Pšeničná múka	Typ 550
417	Pšeničná múka	Typ 630
418	Pšeničná múka	Typ 812
419	Pšeničná múka	Typ 1050
420	Pšeničná múka	Typ 1700
421	Pšeničné klíčky	
422	Pšeničné otruby	Otruby
423	Strúhanka	

Chleby a žemle

424	Žemle	Žemličky
425	Grahamový chlieb	Chlieb z pšeničných otrúb
426	Lámavý suchý chlieb (Knäckebröt)	
427	Čierny ražný chlieb	
428	Ražný chlieb	
429	Ražný zmesový chlieb	
430	Ražný zmesový chlieb	s pšeničnými otrubami
431	Celozrnný ražný chlieb	
432	Pšeničný chlieb	Biely chlieb
433	Pšeničný zmesový chlieb	
434	Pšeničný toastový chlieb	
435	Celozrnný pšeničný chlieb	

Pečivo/ Cestoviny		
093	Cestoviny	Bezvajecné
436	Vaječné cestoviny	Rezance, makaróny, špagety atď.
437	Vaječné cestoviny	Cestoviny, varené, odkvapkané
438	Keks	Maslové sušienky, tvrdé keksy
439	Slané tyčinky	Slané praclíky, ako trvanlivé pečivo
440	Štola	Vianočná, rumová, oranžová, kávová štola atď.
441	Tortový korpus	
442	Suchár	Bezvajecný
443	Maslový koláč	Kysnuté cesto
444	Tvarohový koláč	Z treného cesta
445	Lístkové cesto	Rúrkový produkt
446	Syrové pečivo	
Škroby		
447	Zemiakový škrob	
448	Kukurličný škrob	
449	Ryžový škrob	
450	Tapiokový škrob	
451	Pšeničný škrob	
452	Pudingový prášok	
Zelenina		
Hľuzové koreňové plodiny		
453	Batáty	Sladké zemiaky
454	Cassave	Hľuza, maniok, tapioka
455	Fenikel	Hľuza
456	Zemiaky	
457	Zemiaky	Varené, so šupkou
458	Zemiaky	Pečené, so šupkou

459	Zemiakové vložky	Zemiakové pyrė, v prášku
460	Zemiakové knedle	Zemiakové knedlíky, varené, v prášku
461	Zemiakové knedle	Zemiakové knedlíky, surové, v prášku
462	Zemiakové krokety	v prášku
463	Zemiakové placky	Zemiakové placky, v prášku
464	Zemiakové plátky	Zemiakové čipsy, vyprážené v oleji, solené
465	Zemiakové tyčinky	Zemiakové tyčinky, vyprážené v oleji, solené
466	Zemiaková polievka	v prášku
467	Hranolky	pripravené na konzumáciu, nesolené
468	Kaleráb	
469	Kvaka	rôzne druhy
470	Chren	
471	Mrkva	Mrkva
472	Mrkva	uvarená, odkvapkaná
473	Mrkva	sušená
474	Mrkva	v konzerve
475	Mrkvová šťava	Mrkvový šalát
476	Pastinák	
477	Petržlén	Koreňový petržlén
478	Red'kovka	
479	Red'kev	
480	Červená repa	Cvikla
481	Cviklová šťava	
482	Čierny koreň	
483	Čierny koreň	uvarený, odkvapkaný
484	Zeler	Hľuza
485	Taro	Kolokázia

486	Sľečnica hlúznatá	Topinambur
487	Repa	Rôzne druhy okružlice
488	Yam	Hľúza

Kapusta, kľičky, iná zelenina

489	Artičok	
490	Bambusové výhonky	
491	Bielený zeler	
492	Karfiol	
493	Karfiol	uvarený, odkvapkaný
494	Brokolica	
495	Brokolica	uvarená, odkvapkaná
496	Potočnica lekárska	
497	Čikoré	
498	Čínska kapusta	
499	Endívia	šalát
500	Hrachové kľičky	
501	Valeriánka poľná	Poľný šalát
502	Fenikel	Listy, bolonský fenikel Fenikel
503	Žerucha	
504	Zelená kapusta	Kel
505	Cesnak	
506	Hľávkový šalát	
507	Šošovicové kľičky	
508	Púpavové listy	
509	Mangold	
510	Kľičky Mung fazule	Mung fazuľové kľičky
511	Petržlén	Listy
512	Pór	Pór
513	Portulaka zeleninová	
514	Rebarbora	

515	Ružičkový kel	
516	Ružičkový kel	uvarený, odkvapkaný
517	Červená kapusta	Červená kapusta
518	Kyslá kapusta	odkvapkaná
519	Pažitka	
520	Sójové kľičky	
521	Špargľa	
522	Špargľa	uvarená, odkvapkaná
523	Špargľa	v konzerve
524	Špenát	
525	Špenát	uvarený, odkvapkaný
526	Špenát	v konzerve
527	Špenátová šŕava	
528	Biela kapusta	Hľávková biela kapusta
529	Kel	Kel hlávkový
530	Cibuľa	
531	Cibuľa	sušená

Plodová zelenina

532	Baklažán	Baklažán
533	Fazuľa	Zelené fazuľové struky
534	Fazuľa	Zelené fazuľové struky, v konzerve
535	Fazuľa	Narezané alebo fazuľové struky, zelené sušené
536	Uhorka	
537	Uhorka	Kyslé uhorky, kyslé uhorky s kôprom
538	Tekvica	
539	Paprika	Plnená paprika
540	Patizón	
541	Paradajka	
542	Paradajky	v konzerve
543	Paradajkový pretlak	

544	Paradajková šťava	Obchodný tovar
545	Cuketa	Letný patizón
546	Sladká kukurica	Kukurica

Voľne rastúce bylinky / divoká zelenina

547	Barborka obyčajná	List, Barborka obecná
548	Cesnak medvedí	Listy
549	Skorocel väčší	Listy
550	Galinsoga	obrastená, výhonky
551	Veľká žihľava	Listy
552	Lebeda záhradná	Listy
553	Kozonoha hostcová	Listy, Kozia noha
554	Lopúch väčší	Listy
555	Zádušník brečtanovitý	Listy
556	Merlík všedobr	Listy
557	Rasca	Listy
558	Rasca	Koreň
559	Slez lesný	Listy
560	Rucola	
561	Šťavel	Listy
562	Skorocel kopijovitý	Listy
563	Hluchavka biela	Listy
564	Hviezdica prostredná	Listy
565	Kozia brada lúčna	Listy
566	Hadí koreň	Listy

Strukoviny / Olejnaté semená

567	Očkatá fazuľa	Semená, suché
568	Fazuľa	Semená, biele, suché
569	Fazuľa	Semená, biele, varené
570	Hrášky	Struky a semená, zelené
571	Hrášky	Semená, zelené, varené, odkvapkané

572	Hrášky	Semená, zelené, v konzerve
573	Hrášky	Semená, suché
574	Fazuľa goa	Krídlatá, manilská, princesová, semená, suché
575	Cícer baraní	Semená, zelené
576	Cícer baraní	Semená, suché
577	Ľan	Ľanové semená
578	Fazuľa lima	Mesačná, maslová, semená, suché
579	Šošovica	Semená, suché
580	Šošovica	Semená, varené
581	Mak	Mak siaty, semená, suché
582	Fazuľa mungo	Semená, suché
583	Sézam	Semená, suché
584	Sója	Semená, suché
585	Sójová múka	Plnotučná
586	Sójové mlieko	
587	Slnčnica	Semená, suché
588	Múka zo slnečnicových jadierok	
589	Kajan	Holubí hrášok, semená, suché
590	Tofu	
591	Šošovicová fazuľa	Mungo fazuľa, semená, suché

Huby

592	Hliva ustricová	Hliva
593	Kozák	
594	Masliak	
595	Šampiión	Šampiión
596	Šampiióny	v konzerve
597	Podpňovka	
598	Smrčok	Smrčok jedlý

599	Kuriatko	Kuriatko
600	Kuriatka	v konzerve
601	Kuriatko	sušené
602	Rýdzik	
603	Kozák žltoranžový	
604	Hríb obyčajný	
605	Hríb obyčajný	sušený
606	Hľuzovky	

Ovocie

Kôstkové ovocie

607	Jablko	
608	Jablko	sušené
609	Jablková kaša	
610	Hruška	
611	Hrušky	v konzerve
612	Dula	

Kôstkové ovocie

613	Marhuľa	
614	Marhuľa	sušená
615	Marhuľa	v konzerve
616	Čerešňa	kyslá
617	Čerešňa	sladká
618	Čerešne	sladké, v konzerve
619	Mirabelka	
620	Broskyňa	
621	Broskyňa	sušená
622	Broskyne	v konzerve
623	Slivka	
624	Slivka	sušená
625	Slivky	v konzerve
626	Ringloty	

Bobule

627	Kalifornská černica	
628	Černica	
629	Jahoda	
630	Jahody	v konzerve
631	Čučoriedka	Borievka
632	Čučoriedky	v konzerve
633	Čučoriedky	Zavárané čučoriedky, v konzerve, bez pridaného cukru
634	Malina	
635	Maliny	v konzerve
636	Ríbezľa	červená
637	Ríbezľa	čierna
638	Ríbezľa	biela
639	Kľukva	Ostružiník moruška
640	Brusnica	Brusinka
641	Brusnice	v konzerve
642	Brusnice	v konzerve, bez pridaného cukru, zavárané brusnice
643	Egreš	
644	Hrozno	Ostružiník japonský
645	Hrozno	Hrozno, vysušené, hrozienska
646	Jarabina	Jarabina, sladká
647	Šípka	
648	Baza	čierna
649	Drieň obyčajný	Drieň
650	Rakytník rešetliakovitý	
651	Trnka	Trnka obecná

Exotické ovocie		
652	"Acerola"	Západoindická čerešňa
653	Ackee	Poddužák lahodný
654	Ananás	
655	Ananás	v konzerve
656	Pomaranč	Pomaranč
657	Avokádo	
658	Banán	
659	Rajčiakovec repový	"Tamarillo"
660	Plod chlebovníka	
661	"Carissa"	Natálska slivka
662	Jablko kešu	Hruška
663	Čajot	Sechium edule
664	"Cherimoya"	
665	Datle	sušené
666	Durian	
667	Figa	
668	Figa	sušená
669	Granátové jablko	
670	Grapefruit	
671	Guáve	Kvajáva
672	"Jabotikaba"	
673	Jackfruit	
674	Japonská mišpuľa	Mišpuľa
675	Jojoba	Čínska datľa, indická jojoba
676	Kaki	Hurmi kaki, japonský persimmon
677	Machovka peruánska	Physalis, Ground cherry
678	karambola	Malajská hviezda, indický egreš
679	Kiwi	Čínsky egreš
680	Kumquat	Trpasličí pomaranč
681	Limeta, limetka	

682	Liči	Dvojslivka čínska
683	"Longan"	Dračie oko
684	Mammea americana	Memmey jablko
685	Mandarinka	
686	Mango	
687	Mangostána	
688	"Naranjilla"	Lulo
689	Okra	Gombo, ibiš
690	Oliva	zelená, marinovaná
691	Opuncia	Kaktusová figa
692	Papája	Papája
693	Mučenka jedlá	Marakuja
694	Rambutan	
695	Rose apple	Jambolan
696	Sapodilla	Manilkara zapota
697	Sapota	
698	Tamarinda	Kyslé datle
699	Vodné gaštany	Bahnička, sladká
700	Melón	
701	Citrón	
702	Cukrový melón	Žltá dyňa

Orechy

703	Kešu	Oriešky kešu, indické mandle
704	Jedlé gaštany	Gaštany
705	Arašidy	
706	Arašidy	pražené
707	Lieskové oriešky	
708	Kokosový orech	
709	Kola orech	
710	Makadámiové orechy	Orech austrálsky
711	Mandľa	sladká
712	Para orech	
713	Pekanové orechy	

714	Pistácie	Zelené mandle, pistácie
715	Vlašské orechy	

Džúsy a sirupy

716	Ananásový džús	v konzerve
717	Jablkový džús	Obchodný tovar
718	Pomarančový džús	Pomarančový džús, čerstvo lisovaný, čistá šľava
719	Pomarančový džús	Pomarančový džús, nesladený, obchodný tovar
720	Pomarančový džús	Hustý pomarančový džús, pomarančový koncentrát
721	Grapefruitový džús	Čerstvo lisovaný, čistá šľava
722	Grapefruitový džús	Obchodný tovar
723	Malinová šľava	Čerstvo lisovaná, čistá šľava
724	Malinový sirup	
725	Šľava z čiernej bazy	čistá šľava
726	Ríbežľový nektár	červený, obchodný tovar
727	Ríbežľový nektár	čierny, obchodný tovar
728	Kokosové mlieko	
729	Mandarinkový džús	Čerstvo lisovaný, čistá šľava
730	Mučenkova šľava	Čerstvo lisovaná, čistá šľava
731	Rakytníková šľava	
732	Višňová šľava	čistá šľava
733	Hroznová šľava	Obchodný tovar
734	Citrónová šľava	Čerstvo lisovaná, Čerstvo lisovaná šľava

Marmelády / Želé

735	Jablkové želé	
736	Pomarančový džem	Pomarančový džem
737	Marhuľový džem	
738	Černicový džem	
739	Jahodový džem	
740	Šípková marmeláda	
741	Čučoriedkový džem	
742	Malinové želé	
743	Malinový džem	
744	Ríbežľové želé	červené
745	Ríbežľový džem	červený
746	Čerešňový džem	
747	Slivkový džem	Slivková marmeláda
748	Slivkové pyrė	
749	Dulové želé	
750	Dulový džem	

Med/Cukor/Sladkosti

751	Med	Kvetový med
752	Krém z invertného cukru	Umelý med
753	Cukor	Surový cukor, repný cukor
754	Trstinový cukor	z cukrovej repy, hnedý cukor
755	Trstinový cukor	z cukrovej repy, hnedý cukor
756	Fondant	
757	Marcipán	
758	Orieškovo nugátový krém	
759	Zmrzlina	
760	Ovocná zmrzlina	

Alkoholické nápoje		
761	Nealkoholické pivo	Čapované pivo, nemecké
763	Plzeňský ležiak	normálne pivo, nemecké
764	Pivo	tmavé
765	Pivo	svetlé
766	Biele pšeničné pivo	
767	Jablkové víno	
768	Červené víno	slabé
769	Červené víno	silné
770	Šampaňské	biele, nemecké šumivé víno
771	Biele víno	stredná kvalita
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Vaječný likér	
775	"Kölsch"	
776	Vodka	
777	Rum	
778	"Klarer Korn"	32 Vol.-%

Nealkoholické nápoje		
779	Cola nápoje	
780	Sladové nápoje	

Kakao/Čokoláda		
781	Kakaový prášok	slabý zbavený oleja
782	Čokoláda	Bez mlieka, min. 40 % kakaová masa
783	Čokoláda	Mliečna čokoláda

Káva/Čaj		
784	Káva	zelená, nepražená káva
785	Káva	pražená
786	Práškový kávový extrakt	Instantná káva

787	Čakanková káva	
788	Čaj	Čierny čaj

Kvasnice		
789	Pekárske droždie	lisované
790	Pivné kvasnice	sušené

Koreninové prísady		
791	Kocka do polievky	
792	Ocot	
793	Maggi-korenie	
794	Horčica	
795	Chrenová omáčka	
796	Holandská omáčka	
797	Horčica	sladká

Majonéza		
798	Majonéza*	s vysokým obsahom tuku
799	Šalátová majonéza	50 % tuk

Vlastný kód		
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

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model-No.: HG04458A/HG04458B

Version: 09 / 2019

Stand der Informationen · Last Information Update

Version des informations · Stand van de informatie

Stan informacj · Stav informací · Stav informácií:

07 / 2019 · Ident.-No.: HG04458A / B072019-8

IAN 326517_1904

