

SILVERCREST®



NUTRITION SCALES / NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE BALANCE NUTRITIONNELLE SNAW 1000 D2

DE AT CH

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Bedienungsanleitung

NL BE

VOEDINGSWAARDE ANALYSEWEEGSCHAAL

Gebruiksaanwijzing

FR BE

BALANCE NUTRITIONNELLE

Mode d'emploi

DK

DIÆTVÆGT

Betjeningsvejledning

IAN 498411_2204

DE AT
FR BE DK



DE AT CH

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

FR BE

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

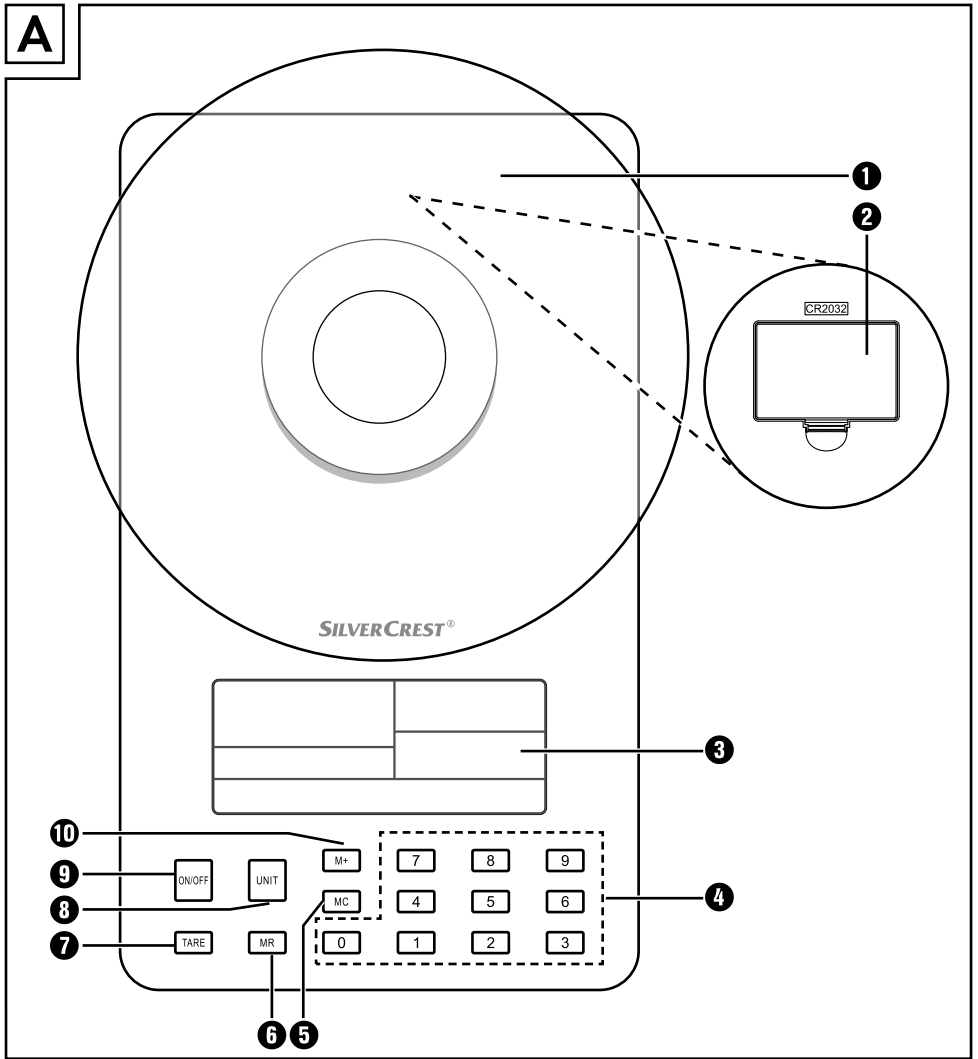
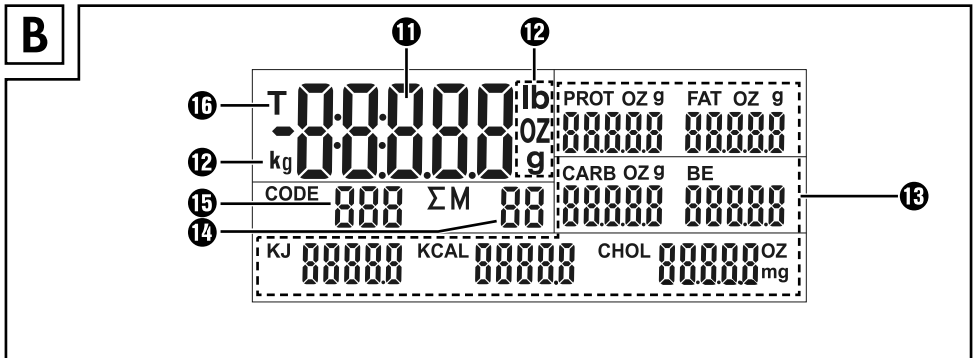
NL BE

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

| | | | |
|----------|----------------------|--------|-----|
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 1 |
| FR/BE | Mode d'emploi | Page | 39 |
| NL/BE | Gebruiksaanwijzing | Pagina | 81 |
| DK | Betjeningsvejledning | Side | 119 |

A**B**

Inhaltsverzeichnis

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang / Transportinspektion

WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

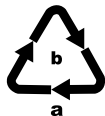
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

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



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



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

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ⓫ Numerische Anzeige
- ⓬ Einheiten-Anzeige
- ⓭ Nähr-/Energiewert-Anzeigen
- ⓮ Messwertspeicher-Anzeige
- ⓯ Lebensmittelcode-Anzeige
- ⓰ Anzeige TARE-Funktion

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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

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

HINWEIS

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

Sicherheit

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

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

WARNUNG

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

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise zum Umgang mit Batterien

WARNUNG

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

- Lassen Sie niemals zu, dass Batterien in die Hände von Kindern gelangen.

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

Inbetriebnahme

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

Aufstellen

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

HINWEIS

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

Bedienen

Wiegegut messen

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

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

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

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

Wiegegut zuwiegen (Tare)

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

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

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

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

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

HINWEIS

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

Waage ausschalten

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

oder

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

Messung speichern

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

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

HINWEIS

- ▶ Sie können nur Messungen speichern, zu denen Sie auch einen Code eingegeben haben.
 - ▶ Falls Sie sich bei der Eingabe des Codes vertippt haben, können Sie den Code nur vor dem Speichern ändern, indem Sie ihn erneut eingeben. Eine nachträgliche Änderung ist nicht möglich.
- 3) Nehmen Sie nun das Lebensmittel von der Waage und legen Sie das nächste auf die Wiegeplatte **1**.
 - 4) Gehen Sie entsprechend vor, um weitere Nahrungsmengen zu speichern. Nach jeder weiteren Speicherung wird die Vorgangsnummer der Messwertspeicher-Anzeige **14** um eins erhöht. Die jeweils letzte Vorgangsnummer wird angezeigt.

HINWEIS

- ▶ Der Speicher fasst bis zu 99 Messungen. Anschließend lässt sich keine weitere Messung mehr abspeichern und „M99“ blinkt in der Messwertpeicher-Anzeige **14**.
Um weitere Messungen speichern zu können, löschen Sie die gespeicherten Daten, indem Sie die Taste **MC 5** drücken. Die Anzeige M99 erlischt.
- ▶ Beachten Sie, dass durch Drücken der Taste **MC 5** alle zuvor gespeicherten Messwerte gelöscht werden.
- ▶ Wenn die Summe eines gespeicherten Gewichts, Nähr- oder Energiewertes den Maximalwert überschreitet, zeigt das Display **3** dort „0-Ld“ an. „ΣM“ und die zwei Ziffern des letzten Vorganges blinken, um anzuzeigen, dass keine weiteren Messungen gespeichert werden können.
Es gelten die folgenden Maximalwerte:

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

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können addierte Messwerte jederzeit abrufen.

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

Gespeicherte Messwerte löschen

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

Eigene Codes speichern

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Drücken Sie die Taste **ON/OFF** **3**, um die Waage einzuschalten. Das Display **3** zeigt alle Anzeigen für ca. 2 Sekunden.
- 2) Drücken Sie die Taste **MR** **6** und Taste **UNIT** **8** gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, bis „Code 800“ in der Lebensmittelcode-Anzeige **15** blinkt.
- 3) Geben Sie über die Nummerntasten **4** einen Code zwischen 800 und 999 ein, unter dem Sie die Nähr- und Energiewerte für ein neues Lebensmittel speichern wollen.
- 4) Bestätigen Sie die Eingabe der Code-Nummer durch Drücken der Taste **MR** **6**. Die neue Codenummer wird nun dauerhaft angezeigt und **PROT** blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **13**. Geben Sie den Wert für den Proteingehalt (Eiweiß) in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit 2 Nachkommastellen über die Nummerntasten **4** ein.
- 5) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** **6**. **FAT** blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **13**. Geben Sie den Wert für den Fettgehalt in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit 2 Nachkommastellen über die Nummerntasten **4** ein.
- 6) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** **6**. **CARB** blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **13**. Geben Sie den Wert für die Kohlenhydrate in Gramm (pro 100 g Lebensmittel) mit einer Nachkommastelle über die Nummerntasten **4** ein.
- 7) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** **6**. **KCAL** blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **13**. Geben Sie den Wert für die Kilokalorien (pro 100 g Lebensmittel) über die Nummerntasten **4** ein.
- 8) Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste **MR** **6**. **CHOL** blinkt bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **13**. Geben Sie den Wert für den Cholesteringehalt in Milligramm (pro 100 g Lebensmittel) über die Nummerntasten **4** ein.
- 9) Drücken Sie die Taste **MR** **6**, um die Eingabe der Nähr- und Energiewerte abzuschließen.

HINWEIS

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

Auswechseln der Batterien

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

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

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

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

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

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

Fehlerbehebung

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

WARNUNG

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

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

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

| Anzeige | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|--|--|
| Die Anzeige im Display 3 wird unleserlich. | Die Batterien sind sehr schwach. | Ersetzen Sie die Batterien. |
| Keine Anzeige im Display 3 | Der Plastikstreifen im Batteriefach 2 wurde nicht entfernt. Die Batterien sind leer. | Entfernen Sie den Plastikstreifen aus dem Batteriefach 2 . Ersetzen Sie die Batterien. |
| Im Display 3 erscheint „E“. | Erlaubte Maximalwerte wurden überschritten. | Achten Sie auf die angegebenen Maximalwerte in dieser Anleitung. |
| Im Display 3 erscheint „0-Ld“. | Das Gerät ist überlastet. | Entfernen Sie Gewicht von der Wiegeplatte 1 . |
| Im Display 3 erscheint „Lo“. | Die Batterien sind zu schwach, um zu wiegen. | Ersetzen Sie die Batterien. |

HINWEIS

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

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



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



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

Batterien entsorgen



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


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

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

Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Anhang

Technische Daten

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 498411_2204 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498411_2204 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498411_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Lebensmittelcodes

HINWEIS

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

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

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

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

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

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

| | | | | | |
|-----|---------------|--------------------------------------|-----|-----------------|--|
| 142 | Lammfleisch | subkutanes Fettgewebe | 166 | Kalbsmilz* | |
| 143 | Lammfleisch | Brust | 167 | Kalbsniere | |
| 144 | Lammfleisch | Hüfte ohne Knochen | 168 | Kalbszunge* | |
| 145 | Lammfleisch | Kotelett mit Fettauflage | 169 | Rindfleisch | reines Muskelfleisch |
| 146 | Lammfleisch | Nacken | 170 | Rindfleisch | intermuskuläres Fettgewebe |
| 147 | Lammfleisch | Nuss | 171 | Rindfleisch | subkutanes Fettgewebe |
| 148 | Lammfleisch | Oberschale, ohne Knochen | 172 | Rindfleisch | Brust, Brustkern |
| 149 | Lammfleisch | Rücken ohne Fettauflage | 173 | Rindfleisch | Bug, Schulter |
| 150 | Lammfleisch | Schulter ohne Knochen | 174 | Rindfleisch | Filet |
| 151 | Lammfleisch | Unterschale ohne Knochen | 175 | Rindfleisch | Hochrippe, Rostbraten, Schorrippe, dicke Rippe |
| 152 | Kalbfleisch | reines Muskelfleisch | 176 | Rindfleisch | Hüfte, Schwanzstück |
| 153 | Kalbfleisch | Brust | 177 | Rindfleisch | Kamm, Zungenstück, Hals |
| 154 | Kalbfleisch | Bug, Schulter | 178 | Rindfleisch | Oberschale |
| 155 | Kalbfleisch | Filet | 179 | Rindfleisch | Roastbeef, Lende |
| 156 | Kalbfleisch | Hals, Nacken mit Knochen | 180 | Rindfleisch | Unterschale |
| 157 | Kalbfleisch | Haxe mit Knochen | 181 | Rinderblut | |
| 158 | Kalbfleisch | Keule, Schlegel, mit Knochen | 182 | Rinderherz | |
| 159 | Kalbfleisch | Kalbsrücken, Rückensteak mit Knochen | 183 | Rinderleber | |
| 160 | Kalbsbries* | Thymusdrüse | 184 | Rinderlunge | |
| 161 | Kalbsgekröse* | Kalbskutteln, Kaldaunen | 185 | Rindermilz* | |
| 162 | Kalbsherz* | | 186 | Rinderniere | |
| 163 | Kalbshirn | | 187 | Rinderzunge | |
| 164 | Kalbsleber | | 188 | Schweinefleisch | reines Muskelfleisch |
| 165 | Kalbslunge* | | 189 | Schweinefleisch | intermuskuläres Fettgewebe |
| | | | 190 | Schweinefleisch | subkutanes Fettgewebe |
| | | | 191 | Schweinefleisch | Bauch |

| | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------|---|--------------|-----------------------|---|
| 192 | Schweinefleisch | Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel | 217 | Rinderhackfleisch* | |
| 193 | Schweinefleisch | Filet | 218 | Rinderfleisch* | in Dosen |
| 194 | Schweinefleisch | Hintereisbein, Hinterhaxe | 219 | Schabefleisch* | Tartar |
| 195 | Schweinefleisch | Kamm, Halsgrat | 220 | Schweinefleisch* | in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft |
| 196 | Schweinefleisch | Kotelett mit Knochen | 221 | Schweinefleisch | in Dosen, Schmalzfleisch |
| 197 | Schweinefleisch | Oberschale, Schnitzelfleisch | 222 | Schweinefleisch* | Kasseler |
| 198 | Schweinespeck* | Rückenspeck, frisch | 223 | Schweinehackfleisch* | |
| 199 | Schweineblut | | 224 | Schweineschinken | gekocht, Kochschinken |
| 200 | Schweineherz | | 225 | Schweineschinken* | in Dosen |
| 201 | Schweinehirn | | 226 | Schweinebauch* | geräuchert |
| 202 | Schweineleber | | 227 | Schweinespeck* | durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl |
| 203 | Schweinelunge | | | | |
| 204 | Schweinemilz* | | | | |
| 205 | Schweineniere | | | | |
| 206 | Schweinezunge | | | | |
| 207 | Kaninchenfleisch | Durchschnitt mit Knochen | Wurst | | |
| 208 | Pferdefleisch* | Durchschnitt | 228 | Cabanossi | |
| 209 | Ziegenfleisch | Durchschnitt | 229 | Bauernbratwurst* | polnisch |
| 210 | Ziegenfleisch | Lende, Muskelfleisch | 230 | Bierschinken* | |
| | | | 231 | Bierwurst* | |
| | | | 232 | Bockwurst* | |
| | | | 233 | Cervelatwurst* | |
| | | | 234 | Dosenwürstchen* | Brühwürste |
| | | | 235 | Fleischkäse* | Leberkäse |
| | | | 236 | Fleischwurst* | |
| | | | 237 | Frankfurter Würstchen | |
| | | | 238 | Gelbwurst* | Hirnwurst |
| | | | 239 | Göttinger* | Blasenwurst |
| | | | 240 | Jagdwurst* | |
| Fleischprodukte (außer Wurst) | | | | | |
| 211 | Bündner-Fleisch* | Binden-Fleisch | | | |
| 212 | Corned Beef* | amerikanisch | | | |
| 213 | Corned Beef* | deutsch | | | |
| 214 | Fleischextrakt* | | | | |
| 215 | Frühstücksfleisch* | | | | |
| 216 | Gelatine | Speisegelatine | | | |

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

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

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

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

Fisch (Süßwasser)

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

Schalentiere / Weichtiere

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

| | | | | | |
|----------------------|---------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 345 | Miesmuschel | Blau- oder Pfahlmuschel | 373 | Seeaal* | geräucherte Teile des Dornhais |
| 346 | Pilgermuschel | Kamm-Muschel | 374 | Seelachs* | geräuchert |
| 347 | Seeohr* | Abalone | 375 | Seelachs* | in Öl, Lachsersatz |
| 348 | Schildkröte* | | 376 | Sprotte* | geräuchert |
| 349 | Steckmuschel | Sandklaffmuschel | 377 | Stockfisch* | |
| 350 | Tintenfisch | | 378 | Thunfisch | in Öl |
| 351 | Weinberg-schnecke* | | 379 | Fischstäbchen | |
| | | | | | |
| Fischprodukte | | | Getreide | | |
| 352 | Aal* | geräuchert | Getreide und Mehl | | |
| 353 | Brathering | | 380 | Amaranth | Fuchsschwanz, Samen |
| 354 | Bückling | | 381 | Buchweizen | geschältes Korn |
| 355 | Flunder* | geräuchert | 382 | Buchweizengrütze | |
| 356 | Schwarzer Heilbutt* | geräuchert | 383 | Buchweizenmehl | Vollkornmehl |
| 357 | Hering* | in Gelee | 384 | Dinkel | entspelzt, ganzes Korn |
| 358 | Hering* | mariniert, Bismarckhering | 385 | Dinkelmehl | Type 630 |
| 359 | Katfisch* | Steinbeißer, geräuchert | 386 | Dinkelmehl | Vollkornmehl |
| 360 | Kaviar | echt, Stör-Kaviar | 387 | Gerste | entspelzt, ganzes Korn |
| 361 | Kaviar-Ersatz* | Deutscher Kaviar | 388 | Gerstengraupen | |
| 362 | Klippfisch* | | 389 | Gerstengrütze | |
| 363 | Krebsfleisch* | in Dosen | 390 | Grünkern | Dinkel, Spelz |
| 364 | Lachs* | Salm, in Dosen | 391 | Grünkernmehl | |
| 365 | Lachs* | Salm, in Öl | 392 | Hafer | entspelzt, ganzes Korn |
| 366 | Makrele* | geräuchert | 393 | Haferflocken | |
| 367 | Matjeshering* | | 394 | Hafergrütze | |
| 368 | Rotbarsch* | geräuchert | 395 | Hafermehl | |
| 369 | Salzhering* | | 396 | Hirse | geschältes Korn |
| 370 | Sardinen | in Öl | 397 | Mais | ganzes Korn |
| 371 | Schellfisch* | geräuchert | 398 | Mais-Frühstücks-flocken | Cornflakes, ungesüßt |
| 372 | Schillerlocken* | | 399 | Maismehl | |

| | | |
|--------------------------|-----------------|------------------------------|
| 400 | Quinoa | Reismelde |
| 401 | Reis | unpoliert |
| 402 | Reis | poliert |
| 403 | Reis | poliert, gekocht, abgetropft |
| 404 | Reismehl | |
| 405 | Roggen | ganzes Korn |
| 406 | Roggenmehl | Type 815 |
| 407 | Roggenmehl | Type 997 |
| 408 | Roggenmehl | Type 1150 |
| 409 | Roggenmehl | Type 1370 |
| 410 | Roggenschrot | Type 1800 |
| 411 | Sorghum | Mohrenhirse, Kaffernkorn |
| 412 | Triticale | |
| 413 | Weizen | ganzes Korn |
| 414 | Weizengrieß | |
| 415 | Weizenmehl | Type 405 |
| 416 | Weizenmehl | Type 550 |
| 417 | Weizenmehl | Type 630 |
| 418 | Weizenmehl | Type 812 |
| 419 | Weizenmehl | Type 1050 |
| 420 | Weizenmehl | Type 1700 |
| 421 | Weizenkeime | |
| 422 | Weizenkleie | Speisekleie |
| 423 | Paniermehl | |
| Brot und Brötchen | | |
| 424 | Brötchen | Semmeln |
| 425 | Graham Brot | Weizenschrotbrot |
| 426 | 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 | 472 | Möhre | gekocht, abgetropft |
| 454 | Cassave | Knolle, Maniok, Tapioka | 473 | Möhre | getrocknet |
| 455 | Fenchel | Knolle | 474 | Möhre | in Dosen |
| 456 | Kartoffel | | 475 | Möhrensaft | Karottensaft |
| 457 | Kartoffel | gekocht, mit Schale | 476 | Pastinake | |
| 458 | Kartoffel | gebacken, mit Schale | 477 | Petersilie | Wurzelpetersilie |
| 459 | Kartoffelflocken | Kartoffelpüree, Trockenprodukt | 478 | Radieschen | |
| 460 | Kartoffelknödel | Kartoffelklöße, gekocht, Trockenprodukt | 479 | Rettich | |
| 461 | Kartoffelknödel | Kartoffelklöße, roh, Trockenprodukt | 480 | Rote Rübe | Rote Beete |
| 462 | Kartoffelkroketten | Trockenprodukt | 481 | Rote-Rüben-Saft | |
| 463 | Kartoffelpuffer | Reibekuchen, Trockenprodukt | 482 | Schwarzwurzel | |
| 464 | Kartoffelscheiben | Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen | 483 | Schwarzwurzel | gekocht, abgetropft |
| 465 | Kartoffelstäbchen | Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen | 484 | Sellerie | Knolle |
| 466 | Kartoffelsuppe | Trockenprodukt | 485 | Taro | Wasserbrotwurzel |
| 467 | Pommes frites | verzehrfertig, ungesalzen | 486 | Topinambur | Erdartischocke |
| 468 | Kohlrabi | | 487 | Weißer Rübe | Wasserrübe, Herbstrübe |
| 469 | Kohlrübe | Steckrübe, Wrucke, Dotsche | 488 | Yamswurzel | Knolle |
| 470 | Meerrettich | | | | |
| 471 | Möhre | Karotte, Mohrrübe | 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, Salzdillgurken, milchsauer |
| 538 | Kürbis | |
| 539 | Paprikafrüchte | Paprikaschote |
| 540 | Squash | |
| 541 | Tomate | |
| 542 | Tomaten | in Dosen |
| 543 | Tomatenmark | |
| 544 | Tomatensaft | Handelsware |
| 545 | Zucchini | Sommer-Squash |
| 546 | Zuckermais | Speisemais |
| Wilde Kräuter/wildes Gemüse | | |
| 547 | Barbarakraut | Blatt, Winterkresse |
| 548 | Bärlauch | Blatt |
| 549 | Breitwegerich | Blatt |
| 550 | Franzosenkraut | behaart, Triebspitzen |
| 551 | Große Brennessel | Blatt |
| 552 | Gartenmelde | Blatt |

| | | |
|------------------------------|----------------------|---|
| 553 | Giersch | Blatt, Geißfuß |
| 554 | Große Klette | Blatt |
| 555 | Gundermann | Blatt |
| 556 | Guter Heinrich | Blatt |
| 557 | Echter Kümmel | Blatt |
| 558 | Echter Kümmel | Wurzel |
| 559 | Wilde Malve | Blatt |
| 560 | Rucola | |
| 561 | Sauerampfer | Blatt |
| 562 | Spitzwegerich | Blatt |
| 563 | Weißes Taubnessel | Blatt |
| 564 | Vogelmiere | Blatt |
| 565 | Wiesenbocksbart | Blatt |
| 566 | Wiesenknöterich | Blatt |
| | | |
| Hülsenfrüchte/Ölsamen | | |
| 567 | Augenbohne | Kuhbohne, Samen, trocken |
| 568 | Bohne | Gartenbohne, Samen, weiß, trocken |
| 569 | Bohnen | Samen, weiß, gekocht |
| 570 | Erbse | Schote und Samen, grün |
| 571 | Erbsen | Samen, grün, gekocht, abgetropft |
| 572 | Erbsen | Samen, grün, in Dosen |
| 573 | Erbse | Samen, trocken |
| 574 | Goabohne | Flügel, Manila, Prinzeßb., Samen, trocken |
| 575 | Kichererbse | Samen, grün |
| 576 | Kichererbse | Samen, trocken |
| 577 | Lein | Leinsamen |
| 578 | Limabohne | Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken |
| 579 | Linse | Samen, trocken |
| 580 | Linsen | Samen, gekocht |
| 581 | Mohn | Schlafmohn, Samen, trocken |
| 582 | Mungbohne | Samen, trocken |
| 583 | Sesam | Samen, trocken |
| 584 | Sojabohne | Samen, trocken |
| 585 | Sojamehl | Vollfett |
| 586 | Soja-Milch | |
| 587 | Sonnenblume | Samen, trocken |
| 588 | Sonnenblumenkernmehl | |
| 589 | Straucherbse | Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken |
| 590 | Tofu | |
| 591 | Urdbohne | 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 | Dunsth Heidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz |
| 634 | Himbeere | |
| 635 | Himbeeren | in Dosen |
| 636 | Johannisbeere | rot |
| 637 | Johannisbeere | schwarz |
| 638 | Johannisbeere | weiß |
| 639 | Moosbeere | Torfbeere |
| 640 | Preiselbeere | Kronsbeere |
| 641 | Preiselbeeren | in Dosen |
| 642 | Preiselbeeren | in Dosen, ohne Zuckerzusatz, Dunstpreisel- beeren |
| 643 | Stachelbeere | |
| 644 | Weintraube | Weinbeere |
| 645 | Weintraube | Weinbeere, getrocknet, Rosine |
| 646 | Ebereschenfrucht | Vogelbeere, süß |
| 647 | Hagebutte | |
| 648 | Holunderbeere | schwarz |
| 649 | Kornelkirsche | Dürlitze |
| 650 | Sanddornbeere | |
| 651 | Schlehe | Schwarzdorn- beere |
| Exotische Früchte | | |
| 652 | Acerola | Westindische Kirsche |
| 653 | Akee | Akipflaume, Akinuss |
| 654 | Ananas | |
| 655 | Ananas | in Dosen |
| 656 | Apfelsine | Orange |

| | | | | | |
|-----|-------------------|---|--------------|----------------|--|
| 657 | Avocado | | 683 | Longan | Drachenaugen |
| 658 | Banane | | 684 | Mammy-Apfel | Mammiapfel |
| 659 | Baumtomate | Tamarillo | 685 | Mandarine | |
| 660 | Broifrukt | | 686 | Mango | |
| 661 | Carissa | Natal-Pflaume | 687 | Mangostane | |
| 662 | Cashew-Apfel | Birne | 688 | Naranjilla | Lulo, Quito-Orange |
| 663 | Chayote | Schuschu | 689 | Okra | Gombo, Eibisch |
| 664 | Cherimoya | | 690 | Olive | grün, mariniert |
| 665 | Dattel | getrocknet | 691 | Opuntie | Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel |
| 666 | Durian | | 692 | Papaya | Baummelone, Mammao |
| 667 | Feige | | 693 | Passionsfrucht | Purpurgrenadilla |
| 668 | Feige | getrocknet | 694 | Rambutan | |
| 669 | Granatapfel | | 695 | Rosenapfel | Jambose |
| 670 | Grapefruit | | 696 | Sapodille | Breiapfel |
| 671 | Guave | Guajave | 697 | Sapote | |
| 672 | Jabotikaba | | 698 | Tamarinde | Sauerdattel |
| 673 | Jackfrucht | | 699 | Wasserkastanie | Sumpfsimse, süß |
| 674 | Japanische Mispel | Wollmispel, Loquate | 700 | Wassermelone | |
| 675 | Jujube | Chinesische Dattel, indische Brustbeere | 701 | Zitrone | |
| 676 | Kaki | Kakipflaume, chinesische Quitte, japanische Persimone | 702 | Zuckermelone | Honigmelone |
| 677 | Kapstachelbeere | Physalisfrucht, Ananaskische | | | |
| 678 | Karambole | Sternfrucht, Baumstachelbeere | Nüsse | | |
| 679 | Kiwi | Chinesische Stachelbeere | 703 | Cashewnuss | Kaschnuss, indische Mandel, Acajounuss |
| 680 | Kumquat | Zwergpomeranze, Kinoto | 704 | Edelkastanie | Marone |
| 681 | Limone, Limette | | 705 | Erdnuss | |
| 682 | Litschi | Litschiplaume, chinesische Haselnuss | 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, Muttersaft |
| 722 | Grapefruitsaft | Handelsware |
| 723 | Himbeersaft | frisch gepresst, Muttersaft |
| 724 | Himbeersirup | |
| 725 | Holunderbeersaft | Muttersaft |
| 726 | Johannisbeer- nektar | rot, Handelsware |
| 727 | Johannisbeer- nektar | schwarz, Handelsware |
| 728 | Kokosnussmilch | |
| 729 | Mandarinen-saft | frisch gepresst, Muttersaft |
| 730 | Passionsfruchtsaft | frisch, Muttersaft |
| 731 | Sanddorn- beerensaft | |

| | | |
|---------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 732 | Sauerkirschsaft | Muttersaft |
| 733 | Traubensaft | Handelsware |
| 734 | Zitronensaft | frisch gepresst, Direktsaft |
| Marmeladen/Gelee | | |
| 735 | Apfelgelee | |
| 736 | Apfelsinen- konfitüre | Orangenkonfitüre |
| 737 | Aprikosen- konfitüre | |
| 738 | Brombeer- konfitüre | |
| 739 | Erdbeerkonfitüre | |
| 740 | Hagebutten- marmelade | |
| 741 | Heidelbeer- konfitüre | |
| 742 | Himbeergelee | |
| 743 | Himbeerkonfitüre | |
| 744 | Johannisbeer- gelee | rot |
| 745 | Johannisbeer- konfitüre | rot |
| 746 | Kirschkonfitüre | |
| 747 | Pflaumenkonfitüre | Zwetschgen- konfitüre |
| 748 | Pflaumenmus | |
| 749 | Quittengelee | |
| 750 | Quittenkonfitüre | |
| Honig/Zucker/Süßigkeiten | | |
| 751 | Honig | Blütenhonig |
| 752 | Invertzucker- creme | Kunsthonig |

| | | |
|------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| 753 | Zucker | Rohzucker, Rübenzucker |
| 754 | Rohzucker | aus Zuckerrohr, brauner Zucker |
| 755 | Rohzucker | aus Zuckerrüben, brauner Zucker |
| 756 | Fondant | |
| 757 | Marzipan | |
| 758 | Nuss-Nougat- creme | |
| 759 | Eiscreme | |
| 760 | Fruchteis | |
| Alkoholische Getränke | | |
| 761 | Alkoholfreies Bier | Schankbier, deutsch |
| 763 | Pilsener Lagerbier | normales Bier, deutsch |
| 764 | Vollbier | dunkel |
| 765 | Vollbier | hell |
| 766 | Weißbier | |
| 767 | Apfelwein | |
| 768 | Rotwein | leichte Qualität |
| 769 | Rotwein | schwere Qualität |
| 770 | Sekt | weiß, Deutscher Schaumwein |
| 771 | Weißwein | mittlere Qualität |
| 772 | Weinbrand | |
| 773 | Whisky | |
| 774 | Eierlikör | |
| 775 | Kölsch | |
| 776 | Wodka | |
| 777 | Rum | |
| 778 | Klarer Korn | 32 Vol.-% |
| Alkoholfreie Getränke | | |
| 779 | Cola-Getränke | |
| 780 | Malzgetränke | |

| | | |
|-------------------------|----------------------------|---|
| Kakao/Schokolade | | |
| 781 | Kakaopulver | schwach entölt |
| 782 | Schokolade | milchfrei, min. 40 % Kakao- masse |
| 783 | Schokolade | Milch- schokolade |
| Kaffee/Tee | | |
| 784 | Kaffee | grün, Rohkaffee |
| 785 | Kaffee | geröstet |
| 786 | Kaffee-Extrakt-Pul- ver | Instant-Kaffee |
| 787 | Zichorienkaffee | |
| 788 | Tee | Schwarzer Tee |
| Hefe | | |
| 789 | Bäckerhefe | gepresst |
| 790 | Bierhefe | getrocknet |
| Würzzusätze | | |
| 791 | Suppenwürfel | |
| 792 | Essig | |
| 793 | Maggiwürze | |
| 794 | Senf | |
| 795 | Meerrettichsauce | |
| 796 | Sauce Hollan- daise | |
| 797 | Senf | süß |
| Mayonnaise | | |
| 798 | Mayonnaise* | fettreich |
| 799 | Salatmayonnaise | 50 % Fett |

| Eigene Codes | | |
|--------------|--|--|
| 800 | | |
| 801 | | |
| 802 | | |
| 803 | | |
| 804 | | |
| 805 | | |
| 806 | | |
| 807 | | |
| 808 | | |
| 809 | | |
| 810 | | |
| 811 | | |
| 812 | | |
| 813 | | |
| 814 | | |
| 815 | | |
| 816 | | |
| 817 | | |
| 818 | | |
| 819 | | |
| 820 | | |
| 821 | | |
| 822 | | |
| 823 | | |
| 824 | | |
| 825 | | |
| 826 | | |
| 827 | | |
| 828 | | |
| 829 | | |
| 830 | | |
| 831 | | |
| 832 | | |
| 833 | | |
| 834 | | |
| 835 | | |
| 836 | | |
| 837 | | |
| 838 | | |
| 839 | | |
| 840 | | |
| 841 | | |
| 842 | | |
| 843 | | |
| 844 | | |
| 845 | | |
| 846 | | |
| 847 | | |
| 848 | | |
| 849 | | |
| 850 | | |
| 851 | | |
| 852 | | |
| 853 | | |
| 854 | | |
| 855 | | |
| 856 | | |
| 857 | | |
| 858 | | |
| 859 | | |
| 860 | | |
| 861 | | |
| 862 | | |
| 863 | | |
| 864 | | |
| 865 | | |
| 866 | | |

| | | |
|-----|--|--|
| 867 | | |
| 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 | | |

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 40 |
| Utilisation conforme | 40 |
| Matériel livré / inspection après le transport | 41 |
| Recyclage de l’emballage | 41 |
| Éléments de commande | 42 |
| Avertissements | 42 |
| Sécurité | 43 |
| Consignes de sécurité fondamentales | 43 |
| Consignes de sécurité relatives à l’utilisation des piles/batteries | 45 |
| Mise en service | 46 |
| Mise en place | 46 |
| Utilisation | 47 |
| Mesurer le produit à peser | 47 |
| Pesée additive de produits (tare) | 47 |
| Faire s’afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques | 47 |
| Éteindre la balance | 48 |
| Enregistrer la mesure | 48 |
| Afficher les valeurs de mesure additionnées | 49 |
| Supprimer les valeurs de mesure enregistrées | 49 |
| Enregistrer ses propres codes | 50 |
| Remplacement des piles | 51 |
| Nettoyage et entretien | 52 |
| Dépannage | 52 |
| Recyclage | 53 |
| Recyclage de l’appareil | 53 |
| Recyclage des piles/batteries | 54 |
| Annexe | 54 |
| Caractéristiques techniques | 54 |
| Garantie pour Kompemass Handels GmbH pour la Belgique | 54 |
| Garantie pour Kompemass Handels GmbH pour la France | 56 |
| Service après-vente | 59 |
| Importateur | 59 |
| Codes alimentaires | 60 |

Introduction

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

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

Utilisation conforme

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

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

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



AVERTISSEMENT

Danger résultant d'une utilisation non conforme !

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

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

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

L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré / inspection après le transport

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

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

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

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

REMARQUE

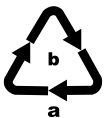
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente.

Recyclage de l'emballage

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



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



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

REMARQUE

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

Éléments de commande

Figure A :

- ❶ Plateau de pesée
- ❷ Compartiment à piles
- ❸ Affichage
- ❹ Touches numérotées
- ❺ Touche **MC**
- ❻ Touche **MR**
- ❼ Touche **TARE**
- ❽ Touche **UNIT**
- ❾ Touche **ON/OFF**
- ❿ Touche **M+**

Figure B :

- ❶ Affichage numérique
- ❷ Affichage des unités
- ❸ Affichage des valeurs nutritionnelles/énergétiques
- ❹ Affichage de la mémoire des valeurs mesurées
- ❺ Affichage du code alimentaire
- ❻ Affichage de la fonction TARE

Avertissements

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

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

Sécurité

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

Consignes de sécurité fondamentales

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

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ACCIDENT !

- Vérifiez la présence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ou les personnes souffrant d'un handicap physique ou psychomoteur ou encore les personnes souffrant de déficiences mentales ou ayant un manque de connaissances et d'expérience s'ils sont sous la surveillance d'un adulte ou que l'usage de celui-ci leur a été expliqué et elles sont conscientes des dangers en résultant. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. De même, ne pas laisser un enfant effectuer un nettoyage ou une opération d'entretien sans surveillance.

- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Ne placez pas d'objets sur la balance lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Protégez la balance à l'encontre des chocs, de l'humidité, de la poussière, des produits chimiques, de fortes variations de températures et de sources de chaleur trop proches (fours, radiateurs).
- N'appuyez pas sur les touches avec violence ou à l'aide d'objets pointus.
- N'exposez pas l'appareil à de hautes températures ou à de forts champs électromagnétiques (par ex. des téléphones portables).

REMARQUE

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

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation des piles/batteries

⚠ AVERTISSEMENT

Une manipulation incorrecte des piles/batteries peut entraîner un incendie, des explosions, une fuite de substances dangereuses ou d'autres situations dangereuses !

- Ne permettez jamais aux enfants de manipuler des piles/batteries.
- Veillez à ce que personne n'avale de pile/batterie.
- Si vous ou une autre personne avez avalé une pile/batterie, consultez immédiatement un médecin.
- Utilisez exclusivement le type de pile/batterie indiqué.
- Ne rechargez jamais les piles non rechargeables.
- Retirez les batteries de l'appareil avant de les recharger.
- Ne jetez jamais les piles/batteries au feu.
- N'exposez jamais les piles/batteries à des températures élevées et ne les laissez jamais directement au soleil.
- N'ouvrez ou ne déformez jamais des piles/batteries.
- Ne court-circuitez pas les bornes de raccordement.
- Retirez les piles/batteries vides/épuisées de l'appareil et veillez à une élimination sûre.
- N'utilisez pas de types de piles/batteries différents ou de piles/batteries neuves et usagées ensemble.
- Placez toujours les piles/batteries avec la bonne polarité dans l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une durée prolongée, retirez les piles/batteries.

- Vérifiez régulièrement les piles/batteries. Les piles/batteries qui fuient peuvent provoquer des blessures et endommager l'appareil.
- Enfilez des gants avant de manipuler des piles/batteries qui ont fui ! Nettoyez les contacts des piles/batteries et de l'appareil ainsi que le compartiment à piles/batteries avec un chiffon sec. Évitez tout contact de la peau et des muqueuses, et notamment des yeux, avec les produits chimiques. En cas de contact, rincez les produits chimiques avec beaucoup d'eau et consultez immédiatement un médecin.

Mise en service

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

Mise en place

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

REMARQUE

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

Utilisation

Mesurer le produit à peser

- 1) Appuyez sur la touche **ON/OFF** ④, pour allumer la balance.
L'affichage de démarrage apparaît brièvement, puis «0 g» s'affiche automatiquement.

ATTENTION

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

- ▶ Ne placez jamais de produit à peser de plus de 5 kg (11 lb) sur le plateau de pesée ①. En cas de doute, pesez d'abord un produit lourd avec une balance plus résistante.
 - ▶ Ne posez aucun objet ou aliment sur l'affichage ③ ou sur les touches.
- 2) Si vous souhaitez peser sans bol/récipient, posez le produit à peser sur le plateau de pesée ①. Le poids s'affiche.
Si vous souhaitez peser les produits dans un bol/récipient, posez d'abord le bol/récipient vide sur le plateau de pesée ①. Appuyez sur la touche **TARE** ⑦. L'affichage ③ indique «0 g» ⑪ et un «T» ⑫ apparaît sur l'affichage ③. Placez les aliments à peser dans le bol /récipient. Le poids du produit à peser s'affiche.

Pesée additive de produits (tare)

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

- Si vous souhaitez ramener la balance sur «0 g» après la première pesée pour peser l'ingrédient suivant, appuyez sur la touche **TARE** ⑦. L'affichage ③ indique «0 g» ⑪ et un «T» ⑫ apparaît sur l'affichage ③.

Faire s'afficher les valeurs nutritionnelles et énergétiques

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

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

REMARQUE

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

Éteindre la balance

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

ou

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

Enregistrer la mesure

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

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Les valeurs maximales suivantes sont valables :

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

Afficher les valeurs de mesure additionnées

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

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

Supprimer les valeurs de mesure enregistrées

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

Enregistrer ses propres codes

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

Procédez pour cela comme suit :

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

REMARQUE

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

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

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

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

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

REMARQUE

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

Remplacement des piles

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

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

Nettoyage et entretien

ATTENTION

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

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

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

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

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

Dépannage

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

| Affichage | Cause possible | Dépannage |
|----------------------------------|---|---|
| L'affichage ❸ devient illisible. | Les piles sont très faibles. | Remplacez les piles. |
| L'affichage ❸ n'indique rien. | La bandelette plastique du compartiment à piles ❷ n'a pas été retirée. Les piles sont vides. | Retirez la bandelette plastique du compartiment à piles ❷. Remplacez les piles. |

| Affichage | Cause possible | Dépannage |
|------------------------------------|---|--|
| "E" apparaît sur l'affichage ❸. | Les valeurs maximales autorisées ont été dépassées. | Veillez aux valeurs maximales indiquées dans cette notice. |
| "O-Ld" apparaît sur l'affichage ❸. | L'appareil est surchargé. | Retirez le poids du plateau de pesée ❶. |
| "Lo" apparaît sur l'affichage ❸. | Les piles sont trop faibles pour peser. | Remplacez les piles. |

REMARQUE

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

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



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

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

À condition que cela soit possible sans détruire l'appareil usagé, retirez les piles ou batteries usagées qu'il contient avant de le mettre au recyclage, et rappez les piles/batteries à un point de collecte séparé. Pour les batteries inamovibles, il convient de signaler leur présence dans l'appareil au moment de le rapporter au recyclage.



Le produit et l'emballage sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage des piles/batteries



Les piles/batteries doivent être traitées comme des déchets spéciaux devant être obligatoirement recyclés dans le respect de l'environnement par les entités correspondantes (commerçants, revendeurs spécialisés, services municipaux, entreprises de recyclage professionnel). Les piles/batteries peuvent contenir des métaux lourds toxiques.

Les métaux lourds qu'elles contiennent sont repérés par les lettres suivantes sous le symbole : Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb.

Par conséquent, ne jetez pas les piles/batteries dans les ordures ménagères, rappelez-les au contraire à un point de collecte séparé.

Ne rappelez les piles/batteries qu'à l'état déchargé.

Annexe

Caractéristiques techniques

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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 498411_2204 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 49841 1_2204.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 498411_2204 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 498411_2204.

Service après-vente



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr



Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 498411_2204

Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Codes alimentaires

REMARQUE

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

| Lait | | |
|-------------------|---------------------------|--|
| 000 | Lait de bufflonne* | |
| 001 | Lait d'ânesse* | |
| 002 | Lait de femme | Lait maternel |
| 003 | Colostrum* | 2-3 jours post partum |
| 004 | Lait de femme transitoire | Lait de transition 6 -10 jours post partum |
| 005 | Lait de chamelle* | |
| 006 | Lait de vache | Lait entier (lait cru, lait spécial) |
| 007 | Lait de vache | Lait de consommation au moins 3,5% de mat. gr. |
| 008 | Lait de vache | sans mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr. |
| 009 | Lait de vache | Lait maigre (lait écrémé) |
| 010 | Lait de vache | ultra-haute température |
| 011 | Lait de vache | Lait pasteurisé |
| 012 | Lait de brebis* | |
| 013 | Lait de jument* | |
| 014 | Lait de chèvre | |
| Produits laitiers | | |
| 015 | Lait condensé | au moins 7,5 % de mat. gr. |

| | | |
|-----|------------------------|---|
| 016 | Lait condensé | au moins 10 % de mat. gr. |
| 017 | Lait condensé | sucré |
| 018 | Lait écrémé condensé | sucré |
| 019 | Lait entier déshydraté | Lait entier en poudre |
| 020 | Lait écrémé déshydraté | Lait écrémé en poudre |
| 021 | Crème | Lait concentré, crème à café, au moins 10% de mat. gr. |
| 022 | Crème | Crème Chantilly, crème fouettée, au moins 30% de mat. gr. |
| 023 | Crème, aigre | Crème aigre |
| 024 | Babeurre | |
| 025 | Babeurre déshydraté | Babeurre en poudre |
| 026 | Petit-lait | sucré |
| 027 | Petit-lait déshydraté | Petit-lait en poudre |
| 028 | Yaourt | au moins 3,5% de mat. gr. |
| 029 | Yaourt | pauvre en mat. gr. au moins 1,5%, max. 1,8% de mat. gr. |
| 030 | Yaourt | maigre max. 0,3% de mat. gr. |

| | | |
|------------------------------|---------------------|---|
| 031 | Yaourt aux fruits | entier |
| 032 | Yaourt aux fruits | allégé |
| 033 | Yaourt aux fruits | maigre |
| 034 | Kefir | |
| Fromage/fromage blanc | | |
| 035 | Fromage d'Appenzell | 20% de mat. gr. E.S. |
| 036 | Fromage d'Appenzell | 50% de mat. gr. E.S. |
| 037 | Fromage Bel Paese | |
| 038 | Brie | Brie à la crème 50% de mat. gr. E.S. |
| 039 | Butterkäse | 50% de mat. gr. E.S. |
| 040 | Camembert | 30% de mat. gr. E.S. |
| 041 | Camembert | 40% de mat. gr. E.S. |
| 042 | Camembert | 45% de mat. gr. E.S. |
| 043 | Camembert | 50% de mat. gr. E.S. |
| 044 | Camembert | 60% de mat. gr. E.S. |
| 045 | Chester | Cheddar 50% de mat. gr. E.S. |
| 046 | Fromage cottage | Hüttenkäse |
| 047 | Edam | 30% de mat. gr. E.S. |
| 048 | Edam | 40% de mat. gr. E.S. |
| 049 | Edam | 45% de mat. gr. E.S. |
| 050 | Bleu de Bavière | 50% de mat. gr. E.S. |

| | | |
|-----|---------------------|---|
| 051 | Emmental | 45% de mat. gr. E.S. |
| 052 | Feta | 45% de mat. gr. E.S. |
| 053 | Fromage frais | Crème 50% de mat. gr. E.S. |
| 054 | Fromage frais | au moins 60%, max. 85% de mat. gr. E.S. |
| 055 | Gorgonzola | |
| 056 | Gouda | 45% de mat. gr. E.S. |
| 057 | Fromage de Gruyère | Gruyère |
| 058 | Fromage de Limbourg | 20% de mat. gr. E.S. |
| 059 | Fromage de Limbourg | 40% de mat. gr. E.S. |
| 060 | Mozzarella | |
| 061 | Munster | 45% de mat. gr. E.S. |
| 062 | Munster | 50% de mat. gr. E.S. |
| 063 | Parmesan | 36,6% de mat. gr. E.S. |
| 064 | Provolone | |
| 065 | Ricotta | |
| 066 | Romadur | 20% de mat. gr. E.S. |
| 067 | Romadur | 30% de mat. gr. E.S. |
| 068 | Romadur | 40% de mat. gr. E.S. |
| 069 | Romadur | 45% de mat. gr. E.S. |
| 070 | Romadur | 50% de mat. gr. E.S. |
| 071 | Roquefort* | |

| | | |
|-------------|------------------------------|--|
| 072 | Fromage au lait aigre | Fromage de la Harz, de Mayence, fromage vinaigré, fromage en barre max. 10% de mat. gr. E.S. |
| 073 | Fromage caillé "Schichtkäse" | 10% de mat. gr. E.S. |
| 074 | Fromage caillé "Schichtkäse" | 20% de mat. gr. E.S. |
| 075 | Fromage caillé "Schichtkäse" | 40% de mat. gr. E.S. Fromage caillé à la crème |
| 076 | Fromage fondu | 45% de mat. gr. E.S. |
| 077 | Fromage fondu* | 60% de mat. gr. E.S. Crème de fromage |
| 078 | Fromage à tartiner | maigre |
| 079 | Fromage à tartiner | 20% de mat. gr. E.S. |
| 080 | Fromage à tartiner | 40% de mat. gr. E.S. Fromage à tartiner à la crème |
| 081 | Fromage Tilsit | 30% de mat. gr. E.S. |
| 082 | Fromage Tilsit | 45% de mat. gr. E.S. |
| Œufs | | |
| 083 | Œuf de canard* | Contenu de l'œuf entier |
| 084 | Œuf de poule | Contenu de l'œuf entier |
| 085 | Jaune d'œuf de poule | Jaune d'œuf liquide |
| 086 | Blanc d'œuf de poule | Blanc d'œuf liquide, albumen |

| | | |
|-------------------------|---------------------------|--|
| 087 | Œuf de poule | Contenu de l'œuf entier, déshydraté, œuf entier déshydraté |
| 088 | Jaune d'œuf de poule | déshydraté, jaune d'œuf déshydraté |
| 089 | Blanc d'œuf de poule | déshydraté, blanc d'œuf déshydraté |
| Matières grasses | | |
| 090 | Beurre | Beurre de crème douce et beurre de crème acide |
| 091 | Huile de beurre | |
| 092 | Graisse d'oie* | |
| 094 | Suif de mouton | Graisse de mouton, non fondue |
| 095 | Huile de hareng | |
| 096 | Graisse de poule | |
| 097 | Huile de noisette* | |
| 098 | Suif de bœuf | |
| 099 | Saindoux | |
| 100 | Huile de graine de coton | Huile de graine de coton, huile de coton, raffinée |
| 101 | Huile d'arachide | Huile d'arachide, raffinée |
| 102 | Graisse d'illipé | |
| 103 | Beurre de cacao | |
| 104 | Graisse de coco | raffinée |
| 105 | Huile de graine de courge | |
| 106 | Huile de lin | |
| 107 | Huile de germe de maïs | Huile de maïs, raffinée |
| 108 | Huile d'œillette | |
| 109 | Huile d'olive | |

| | | |
|---------------|---------------------------|-----------------------------|
| 110 | Graisse de palmiste | raffinée |
| 111 | Huile de palme | |
| 112 | Huile de navette | Huile de colza, raffinée |
| 113 | Huile de safre | Huile de carthame, raffinée |
| 114 | Huile de sésame | raffinée |
| 115 | Beurre de karité | Graisse de karité |
| 116 | Huile de soja | raffinée |
| 117 | Huile de tournesol | raffinée |
| 118 | Huile de pépins de raisin | |
| 119 | Huile de noix | |
| 120 | Huile de germe de blé | |
| 121 | Pâte d'arachide | Beurre de cacahouète |
| 122 | Lait demi-écrémé | de beurre de marque |
| 123 | Margarine | Margarine standard |
| 124 | Margarine | Margarine végétale |
| 125 | Margarine | Margarine allégée |
| 126 | Margarine | Margarine demi-grasse |
| Viande | | |
| 127 | Viande d'agneau | Viande musculaire, filet |
| 128 | Viande de mouton* | Poitrine |
| 129 | Viande de mouton* | Gras de épaule, épaule |

| | | |
|-----|-------------------|----------------------------------|
| 130 | Viande de mouton | Cuisse, cuisseau |
| 131 | Viande de mouton* | Côtelette |
| 132 | Viande de mouton* | Aloyau |
| 133 | Cœur de mouton | |
| 134 | Cerveau de mouton | |
| 135 | Foie de mouton | |
| 136 | Poumon de mouton | |
| 137 | Rate de mouton* | |
| 138 | Rein de mouton | |
| 139 | Langue de mouton | |
| 140 | Viande d'agneau | Viande musculaire pure |
| 141 | Viande d'agneau | Tissus adipeux intermusculaires |
| 142 | Viande d'agneau | Tissus adipeux sous-cutanés |
| 143 | Viande d'agneau | Poitrine |
| 144 | Viande d'agneau | Rumsteck sans os |
| 145 | Viande d'agneau | Côtelette avec couche de graisse |
| 146 | Viande d'agneau | Collet |
| 147 | Viande d'agneau | Noix |
| 148 | Viande d'agneau | Tende de tranche, sans os |
| 149 | Viande d'agneau | Dos sans couche de graisse |
| 150 | Viande d'agneau | Epaule sans os |
| 151 | Viande d'agneau | Sous-noix sans os |
| 152 | Viande de veau | Viande musculaire pure |
| 153 | Viande de veau | Poitrine |

| | | |
|-----|-----------------|--------------------------------------|
| 154 | Viande de veau | Gras d'épaule, épaule |
| 155 | Viande de veau | Filet |
| 156 | Viande de veau | Cou, collet avec os |
| 157 | Viande de veau | Jambonneau à l'os |
| 158 | Viande de veau | Cuisse, cuissot, à l'os |
| 159 | Viande de veau | Dos de veau, steak de dos aux os |
| 160 | Riz de veau* | Thymus |
| 161 | Tripes de veau* | Tripes |
| 162 | Cœur de veau* | |
| 163 | Cerveau de veau | |
| 164 | Foie de veau | |
| 165 | Poumon de veau* | |
| 166 | Rate de veau* | |
| 167 | Reins de veau | |
| 168 | Langue de veau* | |
| 169 | Viande de bœuf | Viande musculaire pure |
| 170 | Viande de bœuf | Tissus adipeux intermusculaires |
| 171 | Viande de bœuf | Tissus adipeux sous-cutanés |
| 172 | Viande de bœuf | Poitrine, gros bout de poitrine |
| 173 | Viande de bœuf | Gras d'épaule, épaule |
| 174 | Viande de bœuf | Filet |
| 175 | Viande de bœuf | Entrecôte, aloyau, côte, grosse côte |
| 176 | Viande de bœuf | Rumsteck, pièce de queue |
| 177 | Viande de bœuf | Echine, pièce de langue, cou |
| 178 | Viande de bœuf | Tende de tranche |

| | | |
|-----|-----------------|--|
| 179 | Viande de bœuf | Roastbeef, aloyau |
| 180 | Viande de bœuf | Sous-noix |
| 181 | Sang de bœuf | |
| 182 | Cœur de bœuf | |
| 183 | Foie de bœuf | |
| 184 | Poumon de bœuf | |
| 185 | Rate de bœuf* | |
| 186 | Reins de bœuf | |
| 187 | Langue de bœuf | |
| 188 | Viande de porc | Viande musculaire pure |
| 189 | Viande de porc | Tissus adipeux intermusculaires |
| 190 | Viande de porc | Tissus adipeux sous-cutanés |
| 191 | Viande de porc | Ventre |
| 192 | Viande de porc | Gras d'épaule avec couenne, épaule |
| 193 | Viande de porc | Filet |
| 194 | Viande de porc | Jambonneau arrière, jarret de derrière |
| 195 | Viande de porc | Echigne, collet |
| 196 | Viande de porc | Côtelette avec couche de graisse |
| 197 | Viande de porc | Tende de tranche, viande à escalope |
| 198 | Lard de porc* | Lard dorsal, frais |
| 199 | Sang de porc | |
| 200 | Cœur de porc | |
| 201 | Cerveau de porc | |
| 202 | Foie de porc | |
| 203 | Poumon de porc | |
| 204 | Rate de porc | |
| 205 | Reins de porc | |
| 206 | Langue de porc | |

| | | |
|--|---------------------------|---|
| 207 | Viande de lapin | Mélange avec os |
| 208 | Viande chevaline* | Mélange |
| 209 | Viande de chèvre | Mélange |
| 210 | Viande de chèvre | Aloyau, viande musculaire |
| Produits carnés (hors saucisse) | | |
| 211 | Viande des Grisons* | Viande séchée |
| 212 | Corned Beef* | américain |
| 213 | Corned Beef* | allemand |
| 214 | Extrait de viande* | |
| 215 | Viande du petit-déjeuner* | |
| 216 | Gélatine | Gélatine alimentaire |
| 217 | Viande hachée de bœuf* | |
| 218 | Viande de bœuf* | en conserve |
| 219 | Viande hachée fine* | Tartare |
| 220 | Viande de porc* | en conserve, viande de porc dans son propre jus |
| 221 | Viande de porc | en conserve, rillettes |
| 222 | Viande de porc* | Kasseler |
| 223 | Viande hachée de porc* | |
| 224 | Jambon de porc | cuit, jambon cuit |
| 225 | Jambon de porc* | en conserve |
| 226 | Ventre de porc* | fumé |
| 227 | Lard de porc* | entrelardé, lard du petit-déjeuner, "Wammerl" |

| Saucisse | | |
|-----------------|--------------------------------------|------------------------------|
| 228 | Cabanossi | |
| 229 | Saucisse à frire paysanne* | polonais |
| 230 | Saucisse au jambon* | |
| 231 | Saucisse au jambon* | |
| 232 | Saucisse à cuire* | |
| 233 | Cervelas* | |
| 234 | Mini-saucisses en conserve* | Saucisses ébouillantées |
| 235 | Saucisse "Fleischkäse"* | Saucisse au foie "Leberkäse" |
| 236 | Saucisse de viande* | |
| 237 | Saucisse de Francfort | |
| 238 | Saucisse "Gelbwurst"* | Saucisse "Hirnwurst" |
| 239 | Saucisse "Göttlinger"* | Saucisse en forme de vessie |
| 240 | Saucisse façon chasseur "Jagdwurst"* | |
| 241 | Saucisse à rôtir de veau* | |
| 242 | Saucisse de veau* | |
| 243 | Saucisse de foie de veau* | |
| 244 | Knack* | |
| 245 | Gendarme* | |
| 246 | Pâté de foie* | |
| 247 | Saucisse de foie* | grossière |
| 248 | Saucisse de foie* | façon ménagère |

| | | |
|-----|---|--|
| 249 | Estomac farci au foie* | |
| 250 | Saucisse de Lyon* | |
| 251 | Saucisse de viande "Mettwurst"* | Saucisse de viande "Mettwurst" à la mode de Braunschweig |
| 252 | Saucisse de viande "Mettwurst"* | grossière |
| 253 | Mortadelle* | |
| 254 | Saucisse blanche de Munich "Weißwurst"* | |
| 255 | Saucisse de viande crue "Plockwurst"* | |
| 256 | Tête pressée* | Estomac farci "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 à frire de porc* | |
| 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, sans peau, sans os |
| 274 | Oie | Mélange |
| 275 | Poule | Poulet à rôtir, mélange |
| 276 | Poule* | Poule à bouillon, mélange |
| 277 | Poule | Poitrine avec peau |
| 762 | Poule | Poitrine sans peau, filet de poitrine de poulet |
| 278 | Poule | Cuisse avec peau, sans os |
| 279 | Poule | Cœur |
| 280 | Poule | Foie |
| 281 | Pigeon | Mélange, avec peau et os |
| 282 | Dindon | animal adulte, mélange avec la peau |
| 283 | Dindon* | Animal jeune, mélange avec la peau |
| 284 | Dindon | Poitrine sans peau |

| | | |
|-------------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 285 | Dindon | Cuisse, sans peau ni os |
| 286 | Caille* | Mélange, sans peau ni os |
| 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 | Ecrevisse de rivière |
| 343 | Krill* | Bocasses |
| 344 | Langouste | |
| 345 | Moule de rocher | Moule bleue, moule commune |
| 346 | Coquille Saint-Jacques | Peigne |
| 347 | Oreille de mer* | Ormeau |
| 348 | Tortue* | |
| 349 | Jambonneau de mer | Mye des sables |
| 350 | Seiche | |
| 351 | Escargot de Bourgogne* | |
| Produits piscicoles | | |
| 352 | Anguille* | fumée |
| 353 | Hareng saur | |
| 354 | Hareng saur | |
| 355 | Flet* | fumé |
| 356 | Flétan noir* | fumé |
| 357 | Hareng* | en gelée |
| 358 | Hareng* | mariné, hareng "Bismarck" |
| 359 | Poisson-chat* | Loche, fumée |
| 360 | Caviar | véritable, caviar d'esturgeon |
| 361 | Succédané de caviar* | Caviar allemand |
| 362 | Chétodon* | |
| 363 | Chair de crabe* | en conserve |

| 364 | Saumon* | salmonidés, en conserve |
|--------------------|----------------------------------|--|
| 365 | Saumon* | salmonidés, dans l'huile |
| 366 | Maquereau* | fumé |
| 367 | Hareng Matjes* | |
| 368 | Sébaste* | fumé |
| 369 | Hareng salé* | |
| 370 | Sardines | à l'huile |
| 371 | Eglefin* | fumé |
| 372 | Aiguillat fumé "Schillerlocken"* | |
| 373 | Anguille marine* | Lambeaux de chair fumés de l'aiguillat |
| 374 | Lieu noir* | fumé |
| 375 | Lieu noir* | à l'huile, succédané de saumon |
| 376 | Sprat* | fumé |
| 377 | Stockfish* | |
| 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 | écossée, grain entier |
| 388 | Orge mondé | |
| 389 | Gruau d'orge | |
| 390 | Épeautre vert | Épeautre |
| 391 | Farine d'épeautre | |
| 392 | Avoine | écossée, grain entier |
| 393 | Flocons d'avoine | |
| 394 | Gruau d'avoine | |
| 395 | Farine d'avoine | |
| 396 | Millet | grain mondé |
| 397 | Maïs | grain entier |
| 398 | Flocons de maïs | Cornflakes, non sucrés |
| 399 | Farine de maïs | |
| 400 | Quinoa | Petit riz |
| 401 | Riz | complet |
| 402 | Riz | poli |
| 403 | Riz | poli, cuit, égoutté |
| 404 | Farine de riz | |
| 405 | Seigle | grain entier |
| 406 | Farine de seigle | Type 815 |
| 407 | Farine de seigle | Type 997 |
| 408 | Farine de seigle | Type 1150 |
| 409 | Farine de seigle | Type 1370 |
| 410 | Gruau de seigle | Type 1800 |
| 411 | Sorgho | gros mil, herbe de Cuba |
| 412 | Triticale | |
| 413 | Blé | grain entier |
| 414 | Semoule de blé | |
| 415 | Farine de blé | Type 405 |
| 416 | Farine de blé | Type 550 |
| 417 | Farine de blé | Type 630 |

| | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 418 | Farine de blé | Type 812 |
| 419 | Farine de blé | Type 1050 |
| 420 | Farine de blé | Type 1700 |
| 421 | Germes de blé | |
| 422 | Son de blé | Son alimentaire |
| 423 | Chapelure | |
| | | |
| 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 | sans œuf |
| 436 | Pâtes alimentaires aux œufs | Nouilles, macaronis, spaghettis, etc. |
| 437 | Pâtes alimentaires aux œufs | Nouilles cuites et égouttées |
| 438 | Gâteaux secs | Petits-beurres, gâteaux secs |
| 439 | Sticks au sel | Bretzels au sel |

| | | |
|------------------------------|---|--|
| 440 | Gâteau de Noël Stollen | Stollen de Noël, au, rhum, à l'orange, etc. |
| 441 | Fond de tarte | |
| 442 | Biscotte | sans œufs |
| 443 | Gâteau au beurre et à la cannelle | Pâte à base de levure |
| 444 | Gâteau au fromage | à base de pâte brisée |
| 445 | Pâte feuilletée | Produit cru |
| 446 | Petits gâteaux au fromage | |
| | | |
| Amidons | | |
| 447 | Amidon de pommes de terre | |
| 448 | Amidon de maïs | |
| 449 | Amidon de riz | |
| 450 | Amidon de tapioca | |
| 451 | Amidon de blé | |
| 452 | Poudre de pudding | |
| | | |
| Légumes | | |
| Tubercules et racines | | |
| 453 | Patate douce | Patate douce |
| 454 | Cassave | Tubercule, ma- nioc, 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 pom- me de terre | Purée de pommes de terre, produit déshydraté |

| | | |
|-----|--|--|
| 460 | Quenelle de pommes de terre "Knödel" | Quenelle de pommes de terre "Kartoffelklöße", bouillis, produit déshydraté |
| 461 | Knödel de pom- mes de terre | Kartoffelklöße, crus, produit déshydraté |
| 462 | Croquettes de pommes de terre | Produit déshydraté |
| 463 | Galettes de pom- mes de terre | Galettes de pommes de terre, produit déshydraté |
| 464 | Rondelles de pommes de terre | Chips de pommes de terre, frites à l'huile, salées |
| 465 | Bâtonnets de pommes de terre | Sticks de pommes de terre, frites à l'huile, salés |
| 466 | Soupe de pom- mes de terre | Produit déshydraté |
| 467 | Pommes frites | prêtes à la con- sommation, non salées |
| 468 | Chou-rave | |
| 469 | Chou-navet | Rutabaga, |
| 470 | Raifort | |
| 471 | Carotte | Carotte |
| 472 | Carotte | Cuite, égouttée |
| 473 | Carotte | déshydratée |
| 474 | Carotte | en conserve |
| 475 | Jus de carotte | Jus de carotte |
| 476 | Panais | |
| 477 | Persil | Persil tubéreux |
| 478 | Radis | |
| 479 | Radis | |
| 480 | Betterave rouge | Betterave rouge |

| | | |
|--------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| 481 | Jus de betterave rouge | |
| 482 | Salsifis noir | |
| 483 | Salsifis noir | cuit, égoutté |
| 484 | Céleri | Tubercule |
| 485 | Taro | Colocasia |
| 486 | Topinambour | Poire de terre |
| 487 | Navet potager | Navet fourrager, navet d'automne |
| 488 | Racine de Yam | Tubercule |
| 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 de Chine | |
| 499 | Endive | Scarole |
| 500 | Pousses de petits pois | |
| 501 | Mâche | Doucette |
| 502 | Fenouil | Feuille, fenouil de Bologne |
| 503 | Cresson alénois | |
| 504 | Chou vert | Chou frisé |
| 505 | Ail | |
| 506 | Tête de salade | |

| | | |
|---------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 507 | Pousses de lentille | |
| 508 | Feuilles de pissenlit | |
| 509 | Poirée | |
| 510 | Pousses de haricot Mungo | Germes de haricot Mungo |
| 511 | Persil | Feuille |
| 512 | Poireau | Poireau |
| 513 | Pourpier | |
| 514 | Rhubarbe | |
| 515 | Chou de Bruxelles | |
| 516 | Chou de Bruxelles | Cuit, égoutté |
| 517 | Chou rouge | Chou rouge |
| 518 | Choucroute | égoutté |
| 519 | Ciboulette | |
| 520 | Pousses de soja | |
| 521 | Asperge | |
| 522 | Asperge | Cuit, égoutté |
| 523 | Asperge | en conserve |
| 524 | Épinard | |
| 525 | Épinard | Cuit, égoutté |
| 526 | Épinard | en conserve |
| 527 | Jus d'épinard | |
| 528 | Chou cabus | Chou blanc |
| 529 | Chou de Savoie | Chou de Milan |
| 530 | Oignon | |
| 531 | Oignon | déshydraté |
| Légume-fruit | | |
| 532 | Aubergine | Aubergine |
| 533 | Haricot | Haricots verts |
| 534 | Haricot | Haricots verts, en conserve |

| | | |
|---|----------------------------|---|
| 535 | Haricots | Haricots verts, déshydratés |
| 536 | Cornichons | |
| 537 | Cornichons | Cornichons, cornichons au vinaigre, à fermentation lactique |
| 538 | Courge | |
| 539 | Poivron | Cosse de poivron |
| 540 | Courge | |
| 541 | Tomate | |
| 542 | Tomates | en conserve |
| 543 | Purée de tomates | |
| 544 | Jus de tomates | Marchandise |
| 545 | Courgette | Courge d'été |
| 546 | Maïs sucré | Maïs alimentaire |
| | | |
| 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, blanche, sec |
| 569 | Haricot | Graine, blanc, cuit |
| 570 | Pois | Cosse et graine, vert |
| 571 | Petits pois | graine, vert, cuit, égoutté |
| 572 | Petits pois | graine, vert, en conserve |
| 573 | Pois | graine, sèche |
| 574 | Pois carré | Haricot ailé, haricot de Manille, haricot princesse., graine, sèche |
| 575 | Pois chiche | graine, vert |
| 576 | Pois chiche | graine, sèche |
| 577 | Lin | Graine de lin |
| 578 | Haricot du Cap | Haricot dit du Cap, haricot beurre, graine, sèche |
| 579 | Lentille | graine, sèche |
| 580 | Lentille | graine, cuite |

| | | |
|--------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 581 | Pavot | Pavot somnifère, graine, sèche |
| 582 | Haricot Mungo | Graine, sèche |
| 583 | Sésame | Graine, sèche |
| 584 | Graine de soja | Graine, sèche |
| 585 | Farine de soja | gras |
| 586 | Lait de soja | |
| 587 | Tournesol | graine, sèche |
| 588 | Farine de graines de tournesol | |
| 589 | Pois d'Angole | Pois cajan, ambrevade, graine, sèche |
| 590 | Tofu | |
| 591 | Haricot velu | Haricot Mungo, graine, sèche |
| | | |
| 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 | Pilouvade | |
| 598 | Morille | Morille comestible |
| 599 | Girolle | Chanterelle |
| 600 | Girolles | en conserve |
| 601 | Chanterelle | séchée |
| 602 | Lactaire | |
| 603 | Bolet roussissant | |
| 604 | Cèpe | |

| | | |
|------------------------|-------------------|--------------------|
| 605 | Cèpe | déshydraté |
| 606 | Truffe | |
| | | |
| Fruits | | |
| Fruits à pépins | | |
| 607 | Pomme | |
| 608 | Pomme | séchée |
| 609 | Compote de pommes | |
| 610 | Poire | |
| 611 | Poires | en boîtes |
| 612 | Coing | |
| | | |
| Fruits à noyaux | | |
| 613 | Abricot | |
| 614 | Abricot | séchée |
| 615 | Abricot | en conserve |
| 616 | Cerise | aigre |
| 617 | Cerise | douce |
| 618 | Cerises | douce, en conserve |
| 619 | Mirabelle | |
| 620 | Pêche | |
| 621 | Pêche | séchée |
| 622 | Pêches | en conserve |
| 623 | Prune | |
| 624 | Prune | séchée |
| 625 | Prunes | en conserve |
| 626 | Reine-claude | |
| | | |
| Fruits rouges | | |
| 627 | Boysenberry | |
| 628 | Mûre | |
| 629 | Fraise | |

| | | |
|-------------------------|-----------------------|--|
| 630 | Fraises | en conserve |
| 631 | Myrtille | bleuet, airelle |
| 632 | Myrtilles | en conserve |
| 633 | Myrtilles | Myrtilles au sirop, en conserve, sans ajout de sucre |
| 634 | Framboise | |
| 635 | Framboises | en conserve |
| 636 | Groseille | rouge |
| 637 | Cassis | noire |
| 638 | Groseille | blanche |
| 639 | Canneberge | Mûre sauvage |
| 640 | Airelle | Airelle rouge |
| 641 | Airelles | en conserve |
| 642 | Airelles | en conserve, sans sucré ajouté, myrtilles au sirop |
| 643 | Groseille à maquereau | |
| 644 | Raisin | Grain de raisin |
| 645 | Raisin | Grain de raisin, séché, raisin sec |
| 646 | Fruit du sorbier | sorbe, sucrée |
| 647 | Fruit de l'églantier | |
| 648 | Baie de sureau | noire |
| 649 | Cornouiller | Cornouille |
| 650 | Argouse | |
| 651 | Prunelle | Épine noire |
| 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 | séchée |
| 666 | Durion | |
| 667 | Figue | |
| 668 | Figue | séchée |
| 669 | Pomme-Grenade | |
| 670 | Pamplemousse | |
| 671 | Goyave | Guajave |
| 672 | Jabotikaba | |
| 673 | Pomme de jacque | |
| 674 | Nèfle du Japon | Eriobotrya japonica, Loquate |
| 675 | Jujube | datte chinoise, datte rouge |
| 676 | Kaki | Figue caque, coing chinois, plaquemine du Japon |
| 677 | Groseille du Cap | Physalis |
| 678 | Carambole | Fruit étoilé, pomme de Goa |
| 679 | Kiwi | Groseille de Chine |
| 680 | Kumquat | Bigarade, kinoto |

| | | |
|-------------|----------------------|--|
| 681 | Citron vert, limette | |
| 682 | Litchi | Prune de litchi, noisette chinoise |
| 683 | Longane | Œil de dragon |
| 684 | Sapote | Pomme "maman" |
| 685 | Mandarine | |
| 686 | Mangue | |
| 687 | Mangoustan | |
| 688 | Narangille | Morelle de Quito, orange de Quito |
| 689 | Okra | Gombo, oseille de Guinée |
| 690 | Olive | verte, marinée |
| 691 | Figuier de Barbarie | Figue de cactus, figue de Barbarie, figue d'Inde |
| 692 | Papaye | melon d'arbre, mambo |
| 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 |
| 704 | Châtaigne | Marron |
| 705 | Arachide | |

| | | |
|----------------------|---------------------|--|
| 706 | Arachide | grillée |
| 707 | Noisette | |
| 708 | Noix de coco | |
| 709 | Noix de kola | |
| 710 | Noix de macadam | Noix d'Australie |
| 711 | Amandes | douce |
| 712 | Noix du Brésil | |
| 713 | Noix de pékan | |
| 714 | Pistache | Amande verte, amande-pistache |
| 715 | Noix | |
| | | |
| Jus et sirops | | |
| 716 | Jus d'ananas | en boîtes |
| 717 | Jus de pomme | Marchandise |
| 718 | Jus d'orange | Jus d'orange, fraîchement pressé, jus-mère |
| 719 | Jus d'orange | Jus d'orange, non sucrée, marchandise |
| 720 | Jus d'orange | Jus dense d'orange, concentré d'oranges |
| 721 | Jus de pamplemousse | fraîchement pressé, jus-mère |
| 722 | Jus de pamplemousse | Marchandise |
| 723 | Jus de framboise | fraîchement pressé, jus-mère |
| 724 | Sirop de framboise | |
| 725 | Jus de sureaux | Jus-mère |
| 726 | Nectar de groseille | marchandise |
| 727 | Nectar de cassis | marchandise |

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 728 | Lait de noix de coco | |
| 729 | Jus de mandarine | fraîchement pressé, jus-mère |
| 730 | Jus de fruits de la passion | fraîchement pressé, jus-mère |
| 731 | Jus d'argousier | |
| 732 | Jus de cerises aigres | Jus-mère |
| 733 | Jus de raisin | Marchandise |
| 734 | Jus de citron | fraîchement pressé, jus direct |
| Confitures/gelées | | |
| 735 | Gelée de pommes | |
| 736 | Confiture d'oranges | Confiture d'oranges |
| 737 | Confiture d'abricots | |
| 738 | Confiture de mûres | |
| 739 | Confiture de fraises | |
| 740 | Marmelade d'églantine | |
| 741 | Confiture de myrtilles | |
| 742 | Gelée de framboise | |
| 743 | Confiture de framboise | |
| 744 | Gelée de groseille | rouge |
| 745 | Confiture de groseille | rouge |
| 746 | Confiture de cerise | |

| | | |
|-----------------------------|------------------------|----------------------------------|
| 747 | Confiture de prunes | Confiture de quetsches |
| 748 | Compote de prunes | |
| 749 | Gelée de coings | |
| 750 | Confiture de coings | |
| Miel/sucre/sucreries | | |
| 751 | Miel | Miel de fleurs |
| 752 | Succédané de miel | Miel artificiel |
| 753 | Sucre | Sucre roux, sucre de betterave |
| 754 | Sucre roux | issu de la canne, sucre brun |
| 755 | Sucre roux | issu de la betterave, sucre brun |
| 756 | Fondant | |
| 757 | Massepain | |
| 758 | Crème de nougat | |
| 759 | Crème glacée | |
| 760 | Sorbet | |
| Boissons alcoolisées | | |
| 761 | Bière sans alcool | Bière de ménage, allemande |
| 763 | Pilsener Lagerbier | Bière normale, allemande |
| 764 | Double bière | brune |
| 765 | Double bière | blonde |
| 766 | Bière blanche Weißbier | |
| 767 | Cidre de pomme | |
| 768 | Vin rouge | Qualité peu élevée |

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| 769 | Vin rouge | Qualité élevée |
| 770 | Crémant | blanc, mousseux allemand |
| 771 | Vin blanc | Qualité moyenne |
| 772 | Brandy | |
| 773 | Whisky | |
| 774 | Liqueur aux œufs | |
| 775 | Bière Kölsch | |
| 776 | Vodka | |
| 777 | Rhum | |
| 778 | Klarer Korn | 32 Vol.-% |
| 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 | comprimée |
| 790 | Levure de bière | séchée |
| Épices | | |
| 791 | Cubes pour soupe | |
| 792 | Vinaigre | |
| 793 | Condiment Maggi | |
| 794 | Moutarde | |
| 795 | Sauce raifort | |
| 796 | Sauce Hollandaise | |
| 797 | Moutarde | douce |
| Mayonnaise | | |
| 798 | Mayonnaise* | riche en mat. gr. |
| 799 | Mayonnaise pour salade | 50% de mat. gr. |
| Codes spécifiques | | |
| 800 | | |
| 801 | | |
| 802 | | |
| 803 | | |
| 804 | | |
| 805 | | |
| 806 | | |
| 807 | | |
| 808 | | |
| 809 | | |

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

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

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

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

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

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

Inhoud

| | |
|---|-----------|
| Inleiding | 82 |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming | 82 |
| Inhoud van het pakket / Transportcontrole | 83 |
| De verpakking afvoeren..... | 83 |
| Bedieningselementen | 84 |
| Waarschuwingen | 84 |
| Veiligheid..... | 85 |
| Basisveiligheidsvoorschriften..... | 85 |
| Veiligheidsinstructies voor de omgang met batterijen..... | 87 |
| Ingebruikname | 88 |
| Plaatsing..... | 88 |
| Bediening | 88 |
| Weeggoed meten..... | 88 |
| Toevoegweegfunctie (tare)..... | 89 |
| Voedings- en energiewaarden weergeven..... | 89 |
| Weegschaal uitschakelen..... | 90 |
| Meting opslaan..... | 90 |
| Opgetelde meetwaarden weergeven..... | 91 |
| Opgeslagen meetwaarden wissen..... | 91 |
| Eigen codes opslaan..... | 92 |
| De batterijen vervangen | 93 |
| Reiniging en onderhoud | 94 |
| Problemen oplossen | 94 |
| Milieurichtlijnen | 95 |
| Apparaat afvoeren..... | 95 |
| Batterijen/accu's afvoeren..... | 96 |
| Appendix | 96 |
| Technische gegevens..... | 96 |
| Garantie van Kompernaß Handels GmbH..... | 96 |
| Service..... | 98 |
| Importeur..... | 98 |
| Levensmiddelen-codes..... | 99 |

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

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

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket / Transportcontrole

WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

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

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

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

OPMERKING

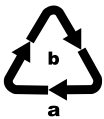
- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In het geval van een onvolledige levering of schade ten gevolge van gebrekkige verpakking of door transport neemt u contact op met de Service-Hotline.

De verpakking afvoeren

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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

OPMERKING

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

Bedieningselementen

Afbeelding A:

- ❶ Weegplaat
- ❷ Batterijvak
- ❸ Display
- ❹ Cijfertoetsen
- ❺ Toets **MC**
- ❻ Toets **MR**
- ❼ Toets **TARE**
- ❽ Toets **UNIT**
- ❾ Toets **ON/OFF**
- ❿ Toets **M+**

Afbeelding B:

- ❶ Numerieke weergave
- ❷ Eenheden-weergave
- ❸ Voedingswaarde-/energiewaarde-weergave
- ❹ Meetwaardeopslag-weergave
- ❺ Levensmiddelcode-weergave
- ❻ Weergave TARE-functie

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

WAARSCHUWING

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

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

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

LET OP

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

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

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

OPMERKING

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

Veiligheid

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

Basisveiligheidsvoorschriften

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Controleer het apparaat vóór het gebruik op uitwendig zichtbare schade. Neem een defect apparaat of een apparaat dat gevallen is niet in gebruik.
- Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het product zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen geen reiniging en gebruikersonderhoud zonder toezicht uitvoeren.

- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde speciaalzaken of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien wordt er dan geen garantie meer gegeven.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

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

OPMERKING

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

Veiligheidsinstructies voor de omgang met batterijen

⚠ WAARSCHUWING

Een verkeerde omgang met batterijen kan leiden tot brand, explosies, lekkage van gevaarlijke stoffen en andere gevaarlijke situaties!

- Sta nooit toe dat de batterijen in kinderhanden terechtkomen.
- Zorg ervoor dat niemand batterijen inslikt.
- Zoek onmiddellijk medische hulp als u of iemand anders een batterij heeft ingeslikt.
- Gebruik uitsluitend het gespecificeerde type batterij.
- Laad niet-oplaadbare batterijen nooit opnieuw op.
- Haal oplaadbare batterijen uit het apparaat voordat u ze oplaadt.
- Gooi batterijen nooit in het vuur of in water.
- Stel batterijen niet bloot aan hoge temperaturen en direct zonlicht.
- Maak batterijen nooit open en vervorm ze nooit.
- Sluit de aansluitklemmen niet kort.
- Haal lege batterijen uit het apparaat en voer ze op veilige wijze af.
- Gebruik geen verschillende batterijtypen of nieuwe en gebruikte batterijen samen.
- Plaats batterijen altijd met de juiste polariteit in het apparaat.
- Haal de batterijen uit het apparaat als u het langere tijd niet gebruikt.
- Controleer de batterijen regelmatig. Lekkende batterijen kunnen letsel tot gevolg hebben en schade aan het apparaat veroorzaken.
- Trek bij lekkende batterijen veiligheidshandschoenen aan! Reinig de contacten van de batterijen en het apparaat en het batterijvak met een droge doek. Vermijd contact van huid en slijmvliezen, in het bijzonder de ogen, met de chemicaliën. Spoel bij contact met de chemicaliën met veel water en zoek onmiddellijk medische hulp.

Ingebruikname

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

Plaatsing

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

OPMERKING

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

Bediening

Weeggoed meten

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

LET OP

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

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

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

Toevoegweegfunctie (tare)

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

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

Voedings- en energiewaarden weergeven

- 1) Leg het weeggoed op de weegplaat **1**.
- 2) Zoek de passende code voor het te wegen levensmiddel in de lijst met levensmiddelen achter in deze gebruiksaanwijzing.
- 3) Voer met behulp van de cijfertoetsen **4** de 3-cijferige code in, bijv. 024. Alle voedings- en energiewaarden van het desbetreffende levensmiddel verschijnen bij de voedingswaarde-/energiewaarde-weergave **18**.

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

OPMERKING

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

Weegschaal uitschakelen

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

of

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

Meting opslaan

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

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

OPMERKING

- ▶ U kunt nu metingen opslaan waarvoor u ook een code hebt ingevoerd.
 - ▶ Mocht u bij het invoeren van de code een verkeerd cijfer hebben getypt, dan kunt u de code wijzigen voordat u de metingen opslaat, door de code opnieuw in te voeren. Een wijziging achteraf is niet mogelijk.
- 3) Neem nu het levensmiddel van de weegschaal en leg het volgende op de weegplaat 1.
 - 4) Ga op dezelfde manier te werk om verdere voedingshoeveelheden op te slaan. Na elke volgende opslagactie wordt het opslagnummer van de meetwaardeopslag-weergave 14 met één verhoogd. Het laatste opslagnummer wordt steeds weergegeven.

OPMERKING

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

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

Opgetelde meetwaarden weergeven

U kunt opgetelde meetwaarden op elk gewenst moment oproepen.

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

Opgeslagen meetwaarden wissen

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

Eigen codes opslaan

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

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

Ga als volgt te werk:

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

OPMERKING

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

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

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

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

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

OPMERKING

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

De batterijen vervangen

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

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

Reiniging en onderhoud

LET OP

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

Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.

Gebruik geen schuur- of oplosmiddelen.

Deze kunnen het oppervlak van het apparaat aantasten.

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

Problemen oplossen

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

WAARSCHUWING

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

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

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

| Indicatie | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| De indicatie op het display ❸ wordt onleesbaar. | De batterijen zijn bijna leeg. | Vervang de batterijen. |
| Geen weergave op het display ❸. | De kunststofstrip in het batterijvak ❷ is niet verwijderd. De batterijen zijn leeg. | Verwijder de kunststofstrip uit het batterijvak ❷. Vervang de batterijen. |

| Indicatie | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|-------------------------------------|---|---|
| Op het display ③ verschijnt "E". | De toegestane maximumwaarden zijn overschreden. | Neem de in deze gebruiksaanwijzing vermelde maximumwaarden in acht. |
| Op het display ③ verschijnt "O-Ld". | Het apparaat is overbelast. | Verwijder gewicht van de weegplaat ①. |
| Op het display ③ verschijnt "Lo". | De batterijen zijn te zwak om te wegen. | Vervang de batterijen. |

OPMERKING

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

Milieurichtlijnen

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

Verwijder de oude batterijen of accu's indien dit mogelijk is zonder het oude apparaat te vernietigen, voordat u het oude apparaat inlevert om het af te voeren en lever ze gescheiden in. Bij vast ingebouwde accu's moet er bij het afvoeren op worden gewezen dat het product een accu bevat.



Het product en de verpakking zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Batterijen/accu's afvoeren



Batterijen/accu's moeten als gevaarlijk afval worden behandeld en moeten daarom worden ingeleverd bij een bevoegde organisatie (winkel, vakhandel, openbaar afvalpunt, commercieel afvalverwerkingsbedrijf). Batterijen/accu's kunnen giftige zware metalen bevatten.

De zware metalen worden aangeduid met letters onder het symbool: Cd = cadmium, Hg = kwik, Pb = lood.

Deponeer batterijen/accu's daarom niet bij het huisvuil, maar lever ze gescheiden in. Lever batterijen/accu's uitsluitend in ontladen toestand in.

Appendix

Technische gegevens

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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 49841 1_2204 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksomder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch of via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 498411_2204 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

- NL** **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl
- BE** **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 498411_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUISSLAND

www.kompernass.com

Levensmiddelen-codes

OPMERKING

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

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

| Kaas/kwark | | |
|------------|---------------------|------------------------------------|
| 035 | Appenzeller-kaas | 20% vet in droge stof |
| 036 | Appenzeller-kaas | 50% vet in droge stof |
| 037 | Bel Paese-kaas | |
| 038 | Brie-kaas | Roombrie 50% vet in droge stof |
| 039 | Roomkaas | 50% vet in droge stof |
| 040 | Camembert-kaas | 30% vet in droge stof |
| 041 | Camembert-kaas | 40% vet in droge stof |
| 042 | Camembert-kaas | 45% vet in droge stof |
| 043 | Camembert-kaas | 50% vet in droge stof |
| 044 | Camembert-kaas | 60% vet in droge stof |
| 045 | Chester-kaas | Cheddar-kaas 50% vet in droge stof |
| 046 | Cottage cheese | Hüttenkäse |
| 047 | Edammer-kaas | 30% vet in droge stof |
| 048 | Edammer-kaas | 40% vet in droge stof |
| 049 | Edammer-kaas | 45% vet in droge stof |
| 050 | Fijne schimmel-kaas | 50% vet in droge stof |
| 051 | Emmentaler-kaas | 45% vet in droge stof |
| 052 | Feta-kaas | 45% vet in droge stof |
| 053 | Kwark | Room 50% vet in droge stof |

| | | |
|-----|--------------------------------------|---|
| 054 | Kwark | min.60%, max. 85% vet in droge stof |
| 055 | Gorgonzola-kaas | |
| 056 | Gouda-kaas | 45% vet in droge stof |
| 057 | Gruyère | Gruyère-kaas |
| 058 | Limburger-kaas | 20% vet in droge stof |
| 059 | Limburger-kaas | 40% vet in droge stof |
| 060 | Mozzarella-kaas | |
| 061 | Münster-kaas | 45% vet in droge stof |
| 062 | Münster-kaas | 50% vet in droge stof |
| 063 | Parmezaanse kaas | 36,6% vet in droge stof |
| 064 | Provolone-kaas | |
| 065 | Ricotta-kaas | |
| 066 | Romadur-kaas | 20% vet in droge stof |
| 067 | Romadur-kaas | 30% vet in droge stof |
| 068 | Romadur-kaas | 40% vet in droge stof |
| 069 | Romadur-kaas | 45% vet in droge stof |
| 070 | Romadur-kaas | 50% vet in droge stof |
| 071 | Roquefort-kaas* | |
| 072 | Kaas bereid uit kwark van dikke melk | Harzer, Mainzer, Hand, Stangen-kaas hooguit 10% vet in droge stof |
| 073 | Laagjes-kaas | 10% vet in droge stof |
| 074 | Laagjes-kaas | 20% vet in droge stof |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|----------------------|--------------------|-------------------------------------|
| 586 | Soja-melk | |
| 587 | Zonnebloem | Zaad, droog |
| 588 | Zonnebloempit-meel | |
| 589 | Cajan-erwt | erwtenboon, duivenerwt, zaad, droog |
| 590 | Tofu | |
| 591 | Zwarte mungbonen | Mungbonen, zaad, droog |
| 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 | Dooierzwam |
| 600 | Cantharellen | in blik |
| 601 | Cantharel | gedroogd |
| 602 | Melkzwam | |
| 603 | Oranje boleet | |
| 604 | Eekhoortjesbrood | |
| 605 | Eekhoortjesbrood | gedroogd |
| 606 | Truffels | |
| 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 | Turfbes |
| 640 | Vossenbes | Rode vossenbes |
| 641 | Vossenbessen | in blik |
| 642 | Vossenbessen | in blik, zonder toevoeging van suiker, gestoofde vossenbessen |
| 643 | Kruisbes | |
| 644 | Wijndruif | Wijnbes |
| 645 | Wijndruif | Wijnbes, gedroogd, rozijn |
| 646 | Wilde lijsterbes | vogelbes, zoet |
| 647 | Rozenbottel | |
| 648 | Vlierbes | zwart |
| 649 | Kornoelje | Kornel |
| 650 | Duindoornbes | |
| 651 | Sleedoorn | Sleedoornbes |
| | | |
| 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 | Natal-pruim |
| 662 | Cashew-appel | - peer |

| | | |
|-----|-----------------|---------------------------------------|
| 663 | Chayote | Schuschu |
| 664 | Cherimoya | |
| 665 | Dadel | gedroogd |
| 666 | Durian | |
| 667 | Vijg | |
| 668 | Vijg | gedroogd |
| 669 | Granaatappel | |
| 670 | Grapefruit | |
| 671 | Guave | Guajave |
| 672 | Jaboticaba | |
| 673 | Jackvrucht | |
| 674 | Japanse mispel | wolmispel, loquate |
| 675 | Jujube | Chinese dadel, Indische borstbes |
| 676 | Kaki | Kakipruim, Chinese kweeper, persimmon |
| 677 | Kaapse kruisbes | goudbes, anaskers |
| 678 | Carambola | Sterfruit, boomstekelbes |
| 679 | Kiwi | Chinese kruisbes |
| 680 | Kumquat | Dwerg-pomerans, kinoto |
| 681 | Limoen, limette | |
| 682 | Lychee | Lycheepruim, Chinese hazelnoot |
| 683 | Longan | Drakenoog |
| 684 | Mammei-appel | Mammi-appel |
| 685 | Mandarijn | |
| 686 | Mango | |
| 687 | Mangosteen | |
| 688 | Naranjilla | Lulo, quito-sinaasappel |

| | | |
|--------------|----------------|--|
| 689 | Okra | Gumbo, althea |
| 690 | Olijf | groen, gmarineerd |
| 691 | Opuntia | Cactuspeer, cactusvijg, cactus- appel |
| 692 | Papaya | Boommeloen, mammap |
| 693 | Passievrucht | Purpur-grenadella |
| 694 | Ramboetan | |
| 695 | Rozenappel | Jambosa |
| 696 | Sapodilla | Achras zapota |
| 697 | Sapote | |
| 698 | Tamarinde | Zure dadel |
| 699 | Waterkastanje | Waterbies, zoet |
| 700 | Watermeloen | |
| 701 | Citroen | |
| 702 | Suikermeloen | Honingmeloen |
| Noten | | |
| 703 | Cashewnoot | Cashew, Indische amandel, acajou- noot |
| 704 | Tamme kastanje | Kastanje-boleet |
| 705 | Pinda | |
| 706 | Pinda | gebrand |
| 707 | Hazelnoot | |
| 708 | Kokosnoot | |
| 709 | Kolanoot | |
| 710 | Macadamia | Australische noot |
| 711 | Amandel | zoet |
| 712 | Paranoot | |
| 713 | Pecannoten | |
| 714 | Pistache | Groene amandel, pistache-amandel |
| 715 | Walnoot | |

| Sappen en siroop | | |
|-------------------------|-------------------------|--|
| 716 | Ananassap | in blik |
| 717 | Appelsap | Handelswaar |
| 718 | Sinaasappelsap | Appelsiensap, versgeperst, sap van eerste persing |
| 719 | Sinaasappelsap | Appelsiensap, niet gezoet, handelswaar |
| 720 | Sinaasappelsap | Sinaasappel-dik- sap, sinaasappel- concentraat |
| 721 | Grapefruitsap | vers geperst, sap van eerste persing |
| 722 | Grapefruitsap | Handelswaar |
| 723 | Frambozensap | vers geperst, sap van eerste persing |
| 724 | Frambozensiroop | |
| 725 | Vlierbessensap | Sap van eerste persing |
| 726 | Aalbessen-nectar | rood, handelswaar |
| 727 | Aalbessen-nectar | zwart, handels- waar |
| 728 | Kokosmelk | |
| 729 | Mandarijnensap | vers geperst, sap van eerste persing |
| 730 | Passievrucht-sap | vers, sap van eerste persing |
| 731 | Duindoorn- bessensap | |
| 732 | Morellensap | Sap van eerste persing |
| 733 | Druivensap | Handelswaar |
| 734 | Citroensap | vers geperst, direct sap |

| Marmelades/gelei | | |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 735 | Appel-gelei | |
| 736 | Sinaasappel-confituren | Appelsien-confituren |
| 737 | Abrikozen-confituren | |
| 738 | Braambessen-confituren | |
| 739 | Aardbei-confituren | |
| 740 | Rozenbottel-confituren | |
| 741 | Blauwe bosbessen-confituren | |
| 742 | Frambozengelei | |
| 743 | Frambozen-confituren | |
| 744 | Aalbessen-gelei | rood |
| 745 | Aalbessen-confituren | rood |
| 746 | Kersen-confituren | |
| 747 | Pruimen-confituren | Kwetsen-confituren |
| 748 | Pruimenmoes | |
| 749 | Kweepeer-gelei | |
| 750 | Kweepeer-confituren | |
| Honing/suiker/snoep | | |
| 751 | Honing | Bloemenhoning |
| 752 | Invertose-crème | Kunstmatige honing |
| 753 | Suiker | Ruwe suiker, bietsuiker |
| 754 | Rietsuiker | uit suikerriet, bruine suiker |
| 755 | Rietsuiker | uit suikerriet, bruine suiker |

| 756 | Fondant | |
|----------------------|--------------------|-----------------------------|
| 757 | Marsepein | |
| 758 | Noten-nougat-crème | |
| 759 | Roomijs | |
| 760 | Vruchtenijs | |
| Alcoholische dranken | | |
| 761 | Alcoholvrij bier | Bier van de tap, Duits |
| 763 | Pilsener lagerbier | gewoon bier, Duits |
| 764 | Zwaar bier | donker |
| 765 | Zwaar bier | licht |
| 766 | Witbier | |
| 767 | Cider | |
| 768 | Rode wijn | lichte kwaliteit |
| 769 | Rode wijn | zware kwaliteit |
| 770 | Duitse champagne | wit, Duitse schuimwijn |
| 771 | Witte wijn | gemiddelde kwaliteit |
| 772 | Duitse cognac | |
| 773 | Whisky | |
| 774 | Advocaat | |
| 775 | Keuls witbier | |
| 776 | Wodka | |
| 777 | Rum | |
| 778 | Klare jenever | 32 vol.-% |
| Alcoholvrije dranken | | |
| 779 | Cola-dranken | |
| 780 | Mout-dranken | |
| Cacao/chocolade | | |
| 781 | Cacaopoeder | zwak gereduceerd vetgehalte |

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|--|
| 782 | Chocolade | vrij van melk, min. 40% cacaomassa |
| 783 | Chocolade | Melkchocolade |
| Koffie/thee | | |
| 784 | Koffie | groen, niet ge- brande koffie |
| 785 | Koffie | gebrand |
| 786 | Koffie-extract- poeder | Instant koffie |
| 787 | Cichorei-koffie | |
| 788 | Thee | Zwarte thee |
| Gist | | |
| 789 | Bakkersgist | geperst |
| 790 | Biergist | gedroogd |
| Kruiden-toevoegingen | | |
| 791 | Soepblokjes | |
| 792 | Azijn | |
| 793 | Maggi-kruiding | |
| 794 | Mosterd | |
| 795 | Mierikswortelsaus | |
| 796 | Sauce Hollandaise | |
| 797 | Mosterd | zoet |
| Mayonaise | | |
| 798 | Mayonaise* | vetrijk |
| 799 | Slasaus | 50% vet |
| Eigen codes | | |
| 800 | | |
| 801 | | |

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

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

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

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

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

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

Indholdsfortegnelse

| | |
|---|------------|
| Indledning | 120 |
| Anvendelsesområde | 120 |
| Leverede dele / transporteftersyn | 121 |
| Bortskaffelse af emballagen | 121 |
| Betjeningslementer | 122 |
| Advarselsinfo | 122 |
| Sikkerhed | 123 |
| Grundlæggende sikkerhedsanvisninger | 123 |
| Sikkerhedsanvisninger for håndtering af batterier | 124 |
| Første brug | 125 |
| Opstilling | 126 |
| Betjening | 126 |
| Afvejning af fødevarer | 126 |
| Afvejning af yderligere fødevarer (tare) | 126 |
| Visning af nærings- og energiværdier | 127 |
| Sluk for vægten | 127 |
| Gemning af målinger | 127 |
| Visning af adderede måleværdier | 128 |
| Sletning af gemte måleværdier | 129 |
| Gemning af egne koder | 129 |
| Udskiftning af batterier | 130 |
| Rengøring og vedligeholdelse | 131 |
| Afhjælpning af fejl | 131 |
| Bortskaffelse | 132 |
| Bortskaffelse af produktet | 132 |
| Bortskaffelse af batterier | 133 |
| Tillæg | 133 |
| Tekniske data | 133 |
| Garanti for Kompnass Handels GmbH | 133 |
| Service | 135 |
| Importør | 135 |
| Levnedsmiddelkoder | 136 |

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Denne vægt er kun beregnet til vejning af fødevarer samt til ernæringskontrol. Den er kun beregnet til privat brug. Apparatet må ikke anvendes erhvervsmæssigt! Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet.

ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med vægten, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- ▶ Brug kun vægten til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- ▶ Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Der kan ikke stilles nogen form for krav i forbindelse med skader forårsaget af anvendelse af vægten til formål, den ikke er beregnet til.

Ejeren bærer alene risikoen.

Leverede dele / transporteftersyn

ADVARSEL

Fare for kvælning!

- ▶ Emballeringsmaterialer må ikke bruges til leg.
Der er fare for kvælning.

Vægten leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Diætvægt
- 2 x batterier, 3 V, CR2032
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

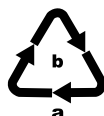
- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis der findes skader på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter vægten mod transportskader. Emballagen er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Afl levering af emballagen til materialerecirkulation sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagen, som ikke skal bruges mere, i henhold til de gældende lokale forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af vægtens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke vægten ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Betjeningslementer

Figur A:

- ❶ Vejeplade
- ❷ Batterirum
- ❸ Display
- ❹ Nummerknapper
- ❺ Knappen **MC**
- ❻ Knappen **MR**
- ❼ Knappen **TARE**
- ❽ Knappen **UNIT**
- ❾ Knappen **ON/OFF**
- ❿ Knappen **M+**

Figur B:

- ❶ Numerisk display
- ❷ Enhedsdisplay
- ❸ Displays for nærings-/energiværdi
- ❹ Display for måleværdihukommelse
- ❺ Display for levnedsmiddelkode
- ❻ Display for TARE-funktion

Advarselsinfo

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarselsinformationer:

ADVARSEL

Advarselsinfo på dette faretrin markerer en mulig farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarselsinfo for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS

Advarselsinfo på dette faretrin markerer en mulig materiel skade.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarselsinfo for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- ▶ Denne info markerer ekstra informationer, som gør det lettere at bruge vægten.

Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedsanvisninger til brug af vægten.

Denne vægt overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan dog føre til personskader og materielle skader.

ADVARSEL

Foretag aldrig medicinering (f.eks. indtagning af insulin) alene på grundlag af næringsværdierne fra næringsværdi-analyse-vægten!

Få værdierne bekræftet ved for eksempel at læse litteratur om emnet. Derved kan det undgås, at fødevarernes næringsværdier afviger fra standardværdierne, der er gemt i produktet.

► Ellers kan det resultere i forkerte doseringer af medikamenter! Kontakt din læge, hvis du er i tvivl!

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for sikker brug af vægten:

ADVARSEL - FARE FOR PERSONSKADER!

- Kontrollér vægten for udvendige, synlige skader før brug. Tænd ikke for vægten, hvis den er beskadiget eller har været faldet ned.
- Dette produkt må bruges af børn fra 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, psykiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller undervises i sikker brug af produktet og de farer, der kan være forbundet med det. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Lad kun vægten reparere af autoriserede specialforretninger eller kundeservice. Uforsvarlige reparationer kan medføre betydelige farer for brugeren. Endvidere ophæves alle garantikrav.

OBS - MATERIELLE SKADER

- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Sikkerhedskravene kan kun garanteres, hvis der anvendes disse dele.

- Beskyt vægten mod fugt og indtrængende væsker.
- Stil ikke genstande på vægten, når den ikke er i brug.
- Beskyt vægten mod stød, fugt, støv, kemikalier, stærke temperatursvingninger og varmekilder med kort afstand (ovn, radiator).
- Undgå at trykke hårdt på tasterne, og brug ikke spidse genstande.
- Udsæt ikke vægten for høje temperaturer eller kraftige magnetfelter (f.eks. mobiltelefoner).

BEMÆRK

- ▶ Reparation af vægten i løbet af garantiperioden må kun foretages af en kundeservice, som er autoriseret af producenten, da der ellers ikke kan stilles garantikrav ved efterfølgende skader.

Sikkerhedsanvisninger for håndtering af batterier

⚠ ADVARSEL

Forkert håndtering af batterier kan føre til brand, eksplosioner, udløb af farlige stoffer eller andre farlige situationer!

- Lad aldrig børn få fat i batterier.
- Sørg for, at ingen sluger batterier.
- Søg omgående lægehjælp, hvis du eller en anden person har slugt et batteri.
- Brug udelukkende den angivne batteritype.
- Genoplad aldrig ikke-genopladelige batterier.
- Fjern genopladelige batterier fra produktet, inden du oplader dem.
- Kast aldrig batterier i ild eller vand.
- Udsæt ikke batterier for høje temperaturer eller direkte sollys.

- Du må aldrig åbne eller deformere batterier.
- Kortslut ikke tilslutningsklemmerne.
- Tag de tomme batterier ud af produktet, og bortskaf dem på en sikker måde.
- Brug ikke forskellige batterityper eller nye og gamle batterier sammen.
- Sæt altid batterier ind i produktet med polerne vendende rigtigt.
- Tag batterierne ud, hvis du ikke skal bruge produktet i længere tid.
- Kontrollér batterierne regelmæssigt. Lækkende batterier kan forårsage personskader og kan beskadige produktet.
- Brug beskyttelseshandsker, hvis batterierne lækker! Rengør batteriernes og produktets kontakter samt batterirummet med en tør klud. Undgå, at hud og slimhinder (især dine øjne) kommer i kontakt med kemikalierne. I tilfælde af kontakt skal du skylle kemikalierne af med rigeligt vand og omgående søge læge.

Første brug

- Fjern alle emballagematerialer fra produktet. Fjern beskyttelsesfolien fra displayet **3**. Tag transportsikringen, som forhindrer, at vejepladen **1** kan trykkes ned, ud under vejepladen **1**.
- Åbn batterirummet **2** på undersiden af vægten, og fjern de små plaststrimler, som sidder mellem batterierne og kontakterne. Luk batterirummet **2** igen, og sørg for, at låget til batterirummet klikker hørbart på plads.
- Vægten kan vise vægten i g (gram) og kg (kilogram) eller oz (ounce) og lb (pund). Tryk på knappen **UNIT** **6** for at skifte vægtenhed. I denne vejledning vises enheden g (gram) altid som eksempel.

Opstilling

Stil vægten på et plant og fast underlag. Et fast underlag er en forudsætning for korrekte målinger, eftersom vejesensorerne er indbygget i de 4 silikonefødder.

BEMÆRK

- ▶ Dette produkt er udstyret med skridsikre silikonefødder. Da møbeloverflader består af meget forskellige materialer og behandles med mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder bestanddele, som vil angribe og opbløde silikonefødderne. Læg eventuelt et skridsikkert underlag under produktets silikonefødder.

Betjening

Afvejning af fødevarer

- 1) Tryk på knappen **ON/OFF** **9** for at tænde for vægten. Startdisplayet vises kortvarigt, og derefter vises automatisk "0 g".

OBS

Overbelastning eller forkert belastning fører til permanente skader på produktet.

- ▶ Stil aldrig mere end 5 kg (11 lb) på vejepladen **1**. I tvivlstilfælde skal du først veje tunge fødevarer på en vægt, der tåler højere belastning.
 - ▶ Stil ikke genstande eller fødevarer på displayet **3** eller på knapperne.
- 2) Hvis du vil veje uden skål/beholder, skal du lægge fødevarerne direkte på vejepladen **1**. Vægten vises.
Hvis du vil veje fødevarerne i en skål/beholder, skal du først stille den tomme skål/beholder på vejepladen **1**. Tryk derefter på knappen **TARE** **7**. Displayet **3** viser igen "0 g" **11**, og der vises "T" **16** i displayet **3**. Kom de fødevarer, som du ønsker at veje, i skålen/beholderen. Fødevarernes vægt vises.

Afvejning af yderligere fødevarer (tare)

For at afveje yderligere fødevarer (f.eks. forskellige ingredienser til en dej) i et kombineret forløb, kan du sætte vægten på 0 før tilsætning af yderligere fødevarer.

- Hvis du vil nulstille vægten til "0 g" efter den første måling for at måle den næste ingrediens, skal du trykke på knappen **TARE** **7**. Displayet **3** viser igen "0 g" **11**, og der vises "T" **16** i displayet **3**.

Visning af nærings- og energiværdier

- 1) Læg fødevarer på vejepladen **1**.
- 2) Find den kode, som passer til den vejede fødevarer, i fødevareretabellen i slutningen af denne vejledning.
- 3) Indtast den 3-cifrede kode med nummerknapperne **4**, f.eks. 024. Alle nærings- og energiværdier for den pågældende fødevarer vises i displayet for nærings-/energiniveau **15**.

| | |
|-------|-----------------------|
| KCAL: | Kilokalorier |
| KJ: | Kilojoule |
| FAT: | Fedt |
| CARB: | Kulhydrater |
| PROT: | Proteiner (æggehvide) |
| CHOL: | Kolesterol |
| BE: | Brødenheder |

BEMÆRK

- ▶ På grund af de naturlige variationer i energi- og næringsværdier er de angivne værdier kun vejledende.
- ▶ Hvis du taster koden forkert ind, skal du indtaste den igen.

Sluk for vægten

Tryk på knappen **ON/OFF 9** for at slukke for vægten. Vægten slukkes.
eller

Vent ca. 60 sekunder efter seneste anvendelse. Vægten slukkes automatisk.

Gemning af målinger

Du kan gemme alle de viste værdier for en fødevarer. Vægten adderer automatisk værdierne for alle gemte målinger. Du kan f.eks. gemme alle fødevarerne, du har spist i løbet af en dag, og få vist de samlede værdier ved dagens afslutning. De gemte værdier bevares, selv om du slukker for vægten eller skifter batterier.

- 1) Vej en fødevarer som beskrevet i det foregående kapitel, og indtast den tilhørende levnedsmiddelkode, så nærings- og energiværdierne vises.
- 2) Tryk på knappen **M+ 10** for at gemme målingen.
I displayet for måleværdihukommelse **14** vises $\Sigma M XX$. "XX" vises som et tocifret tal, f.eks. $\Sigma M 01$, og det angiver hukommelsespladsen.

BEMÆRK

- ▶ Du kan kun gemme målinger, som du har indtastet en kode for.
- ▶ Hvis du har lavet en fejl under indtastning af koden, er du nødt til at indtaste koden igen, før du gemmer. Det er ikke muligt at ændre den efterfølgende.

- 3) Tag nu fødevareren fra vægten, og læg den næste fødevarer på vejepladen **1**.
- 4) Gå frem på samme måde for at gemme yderligere fødevareremængder. For hver yderligere lagring øges displayet for måleværdihukommelsen **14** med én. Det seneste procesnummer vises.

BEMÆRK

- ▶ Hukommelsen kan rumme op til 99 målinger. Derefter kan der ikke gemmes flere målinger, og "M99" blinker på displayet for måleværdihukommelse **14**.
For at kunne gemme yderligere målinger skal du slette de gemte data ved at trykke på knappen **MC 5**. Visningen af M99 slukkes.
- ▶ Vær opmærksom på, at alle tidligere gemte måleværdier slettes ved tryk på knappen **MC 5**.
- ▶ Hvis summen for den gemte vægt, nærings- eller energiværdi overskrider maksimumværdien, viser displayet **3** "O-Ld". "ΣM" og de to cifre fra den seneste proces blinker for at indikere, at der ikke kan gemmes flere målinger.

Følgende maksimumværdier gælder:

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Vægt | 99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz |
| PROT proteiner (æggehvidestof) | 9999,9 g / 352,73 oz |
| FAT (fedt) | 9999,9 g / 352,73 oz |
| CARB (kulhydrater) | 9999,9 g / 352,73 oz |
| BE (brødenheder) | 999,99 |
| KJ (kilojoule) | 99999 |
| KCAL (kilokalorier) | 99999 |
| CHOL (kolesterol) | 9999,9 mg / 0,352 oz |

Visning af adderede måleværdier

Du kan når som helst få vist adderede måleværdier.

- 1) Tryk på knappen **MR 6**. Herefter vises summen af alle gemte måleværdier i ca. 10 sekunder.
- 2) Hvis der ikke trykkes på andre knapper inden for ca. 10 sekunder, skifter vægten tilbage til vejetilstand.

Sletning af gemte måleværdier

Hvis du vil slette de gemte måleværdier, skal du trykke på knappen **MC** **5**.
Visningen af det seneste procesnummer slukkes, og alle måleværdier er slettet.

Gemning af egne koder

Du kan indtaste nærings- og energiværdier for flere fødevarer i produktet, tildele dem en kode og gemme dem på lagerpladserne, som er tomme ved leveringen, 800 - 999. Værdierne, du indtaster, gælder altid for 100 g af fødevareren.

Næringsværdierne for fødevareren kan du finde på fødevarerens emballage eller i faglitteraturen.

Fremgangsmåden er følgende:

- 1) Tryk på knappen **ON/OFF** **9** for at tænde for vægten.
Displayet **3** viser alle visninger i ca. 2 sekunder.
- 2) Tryk på knappen **MR** **6** og knappen **UNIT** **8** samtidigt i ca. 3 sekunder, indtil "Code 800" blinker på displayet for levnedsmiddelkode **15**.
- 3) Indtast med nummerknapperne **4** en kode mellem 800 og 999, som du vil gemme nærings- og energiværdierne for en ny fødevarer under.
- 4) Bekræft indtastningen af kodenumeret ved at trykke på knappen **MR** **6**.
Det nye kodenummer vises nu permanent og PROT blinker på displayet for nærings-/energiværdi **15**. Indtast værdien for proteinindhold (æggehvide) i gram (pr. 100 g fødevarer) med 2 decimaler vha. nummerknapperne **4**.
- 5) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** **6**. FAT blinker på displayet for nærings-/energiværdi **15**. Indtast værdien for fedtindhold i gram (pr. 100 g fødevarer) med 2 decimaler vha. nummerknapperne **4**.
- 6) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** **6**. CARB blinker på displayet for nærings-/energiværdi **15**. Indtast værdien for kulhydratindhold i gram (pr. 100 g fødevarer) med 1 decimal vha. nummerknapperne **4**.
- 7) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** **6**. KCAL blinker på displayet for nærings-/energiværdi **15**. Indtast værdien for kilokalorier (pr. 100 g fødevarer) vha. nummerknapperne **4**.
- 8) Bekræft indtastningen ved at trykke på knappen **MR** **6**. CHOL blinker på displayet for nærings-/energiværdi **15**. Indtast værdien for kolesterolindhold (pr. 100 g fødevarer) i milligram med nummerknapperne **4**.
- 9) Tryk på knappen **MR** **6** for at afslutte indtastningen af nærings- og energiværdierne.

BEMÆRK

- ▶ Hvis der efter indtastning vises "E" på displayet ③, var værdien for høj. Følgende maksimumværdier kan indtastes:

| | |
|------------------------------|----------|
| PROT (protein/æggehvidestof) | 500,00 g |
| FAT (fedt) | 500,00 g |
| CARB (kulhydrater) | 500,0 g |
| KCAL (kilokalorier) | 5000 |
| CHOL (kolesterol) | 5000 mg |

- ▶ Værdierne for kilojoule og brødenheder beregnes automatisk af produktet ud fra dine indtastninger.

På displayet for nærings-/energiværdi ⑬ vises alle værdier, og fødevarer er nu gemt under den valgte kode.

- 10) Gentag trin 2) - 9), hvis du vil indtaste endnu en kode.
- 11) Skriv fødevarer ind i feltet i fødevaretabellen i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- ▶ Du kan også overskrive en gemt kode ved at indtaste koden igen og gemme de nye næringsværdier under denne kode.
- ▶ Hvis du vil afbryde lagringen af din egen kode, skal du trykke på knappen **ON/OFF** ④ for at slukke for produktet.

Udskiftning af batterier

Hvis produktet ikke længere fungerer pålideligt, og displayet ③ bliver ulæseligt og/eller der vises "Lo", er batterierne flade og skal udskiftes med nye batterier af samme type.

- 1) Åbn batterirummet ②, tag de brugte batterier ud, og bortskaf dem miljø-mæssigt forsvarligt.
- 2) Læg to friske 3V knapbatterier af typen CR2032 i batterirummet ②, så polerne vender som angivet.
- 3) Luk batterirummet ②. Det skal kunne høres, at låget til batterirummet klikker på plads.

Rengøring og vedligeholdelse

OBS

Sørg for, at der ikke kommer væske ind i vægten!

Det fører til skader på vægten, som så ikke kan repareres igen.

Brug ikke skure- eller opløsningsmiddel.

De kan angribe vægtens overflade.

- Fjern vejpladen ❶ med henblik på grundig rengøring ved at dreje den mod uret og tage den af.
- Rengør vægten og vejpladen ❶ med en fugtig klud, og aftør dem med en frugfri klud.
Hvis snavset sidder godt fast, kan du komme lidt mildt opvaskemiddel på kluden. Efter rengøringen fjernes eventuelle rester af opvaskemiddel med en klud, der er fugtet med vand.
- Vejpladen ❶ skrues efter rengøringen igen på vægten.

Afhjælpning af fejl

I dette kapitel får du vigtige anvisninger til fejlfinding og fejlfhjælpning. Overhold anvisningerne, så farer og skader undgås.

ADVARSEL

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger, så farer og materielle skader undgås:

- Reparationer på elapparater må kun udføres af autoriserede reparatører, som er oplært af producenten. Der kan opstå alvorlige farer for brugeren og skader på vægten, hvis reparationerne udføres forkert.

Den efterfølgende tabel hjælper til lokalisering og afhjælpning af mindre fejl:

| Visning | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---|---|--|
| Visningen på displayet ❸ bliver ulæselig. | Batterierne er meget svage. | Udskift batterierne. |
| Ingen visning på displayet ❸. | Plaststrimlen i batterirummet ❷ er ikke fjernet. Batterierne er flade. | Fjern plaststrimlen fra batterirummet ❷. Udskift batterierne. |
| I displayet ❸ vises "E". | Tilladt maksimalværdi er overskredet. | Vær opmærksom på de angivne maksimalværdier i denne vejledning. |

| Visning | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---------------------------------|---|------------------------------------|
| I displayet ❸ vises der "0-Ld". | Produktet er overbelastet. | Fjern noget vægt fra vejepladen ❶. |
| I displayet ❸ vises "Lo". | Batterierne er for svage til at gennemføre vejningen. | Udskift batterierne. |

BEMÆRK

- Hvis du ikke kan løse problemet med de angivne aktiviteter, bedes du henvende dig til kundeservice.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

Fjern de gamle batterier fra produktet, hvis det kan ske uden at ødelægge produktet, og aflever dem til separat indsamling, før det udtjente produkt bortskaffes. Ved indbyggede genopladelige batterier skal der gøres opmærksom på ved bortskaffelsen, at produktet indeholder et genopladeligt batteri.



Produktet og emballagen kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af batterier



Batterier/genopladelige batterier skal behandles som specialaffald og skal derfor bortskaffes miljøvenligt på de relevante steder (forhandlere, specialforretninger, offentlige myndigheder, kommercielle affaldsvirksomheder). Batterier/genopladelige batterier kan indeholde giftige tungmetaller.

De indeholdte tungmetaller er mærket med bogstaver under symbolet: Cd = cadmium, Hg = kviksølv, Pb = bly.

Bortskaf derfor ikke batterier/genopladelige batterier sammen med husholdningsaffaldet, men aflever dem til separat indsamling.

Aflever kun batterier/genopladede batterier, når de er afladet.

Tillæg

Tekniske data

| | |
|---------------------------------|---|
| Strømforsyning | 2 knapbatterier CR2032 == 2 x 3 V (Jævnstrøm) Litiumbatterier |
| Maks. belastning | 5 kg 11 lb |
| Visning i trin på 1 g / 0,05 oz | |
| | Alle produktdele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede. |

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 498411_2204 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 498411_2204.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 498411_2204

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Levnedsmiddelkoder

HENVISNING

- På grund af ikke-tilstrækkelige resultater fra studier og afvigende sammensætninger af levnedsmidler med animalske fedtstoffer fra forskellige producenter, er kolesterolværdierne for nogle kødprodukter ikke lagret i vægten og vises med "-". Disse levnedsmidler er markeret med *.

Find frem til kolesterolværdierne i producentens oplysninger.

| Mælk | | |
|----------------|-----------------------------|---|
| 000 | Kærnemælk* | |
| 001 | Æselmælk | |
| 002 | Kvindemælk | Modermælk |
| 003 | Fortransitorisk kvindemælk* | 2.-3. dag post partum |
| 004 | Transitorisk kvindemælk | Overgangsmælk 6.-10. dag post partum |
| 005 | Kamelælk* | |
| 006 | Komælk | Sødmælk (råmælk, ikke-pasteuriseret mælk af god kvalitet) |
| 007 | Komælk | Konsummælk mindst 3,5 % fedt |
| 008 | Komælk | Fedtfattig mindst 1,5 % højst 1,8 % fedt |
| 009 | Komælk | Skummet mælk |
| 010 | Komælk | UHT-behandlet |
| 011 | Komælk | Steril mælk |
| 012 | Fåremælk* | |
| 013 | Hoppemælk* | |
| 014 | Gedemælk | |
| Mælkeprodukter | | |
| 015 | Kondenseret mælk | mindst 7,5 % fedt |

| | | |
|-----|--------------------------|--|
| 016 | Kondenseret mælk | mindst 10 % fedt |
| 017 | Kondenseret mælk | sødet |
| 018 | Kondenseret skummet mælk | sødet |
| 019 | Tørret sødmælk | Sødmælkspulver |
| 020 | Tørret skummet mælk | Skummetmælkspulver |
| 021 | Fløde | Kaffefløde mindst 10 % fedt |
| 022 | Fløde | Piskefløde mindst 30% fedt |
| 023 | Fløde, sur | Surfløde |
| 024 | Kærnemælk | |
| 025 | Tørret kærnemælk | Kærnemælkspulver |
| 026 | Valle | sød |
| 027 | Tørret valle | Vallepulver |
| 028 | Jogurt | mindst 3,5% fedt |
| 029 | Jogurt | fedtfattig mindst 1,5 % højst 1,8 % fedt |
| 030 | Jogurt | mager højst 0,3% fedt |
| 031 | Frugtjogurt | fuldfed |
| 032 | Frugtjogurt | fedtfattig |
| 033 | Frugtjogurt | mager |
| 034 | Kefir | |

| Ost/kvark | | |
|------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| 035 | Appenzeller, schweizerost | 20 % fedt i tørstof |
| 036 | Appenzeller, schweizerost | 50 % fedt i tørstof |
| 037 | Bel Paese-ost | |
| 038 | Brieost | Flødebrie 50 % fedt i tørstof |
| 039 | Mild tysk ost | 50 % fedt i tørstof |
| 040 | Camembertost | 30 % fedt i tørstof |
| 041 | Camembertost | 40 % fedt i tørstof |
| 042 | Camembertost | 45 % fedt i tørstof |
| 043 | Camembertost | 50 % fedt i tørstof |
| 044 | Camembertost | 60 % fedt i tørstof |
| 045 | Chesterost | Cheddarost 50 % fedt i tørstof |
| 046 | Cottage cheese | Hytteost |
| 047 | Edamerost | 30 % fedt i tørstof |
| 048 | Edamerost | 40 % fedt i tørstof |
| 049 | Edamerost | 45 % fedt i tørstof |
| 050 | Blåskimmelost | 50 % fedt i tørstof |
| 051 | Emmentalerost | 45 % fedt i tørstof |
| 052 | Fetaost | 45 % fedt i tørstof |
| 053 | Surmælksost | Fløde 50 % fedt i tørstof |
| 054 | Surmælksost | mindst 60 % maks. 85 % fedt i tørstof |
| 055 | Gorgonzolaost | |
| 056 | Goudaost | 45 % fedt i tørstof |
| 057 | Greyzerost | Gruyereost |
| 058 | Limburgerost | 20 % fedt i tørstof |
| 059 | Limburgerost | 40 % fedt i tørstof |
| 060 | Mozzarellaost | |
| 061 | Munsterost | 45 % fedt i tørstof |
| 062 | Munsterost | 50 % fedt i tørstof |

| | | |
|-----------|----------------------------|---|
| 063 | Parmesanost | 36,6 % fedt i tørstof |
| 064 | Provoloneost | |
| 065 | Ricottaost | |
| 066 | Romadurost | 20 % fedt i tørstof |
| 067 | Romadurost | 30 % fedt i tørstof |
| 068 | Romadurost | 40 % fedt i tørstof |
| 069 | Romadurost | 45 % fedt i tørstof |
| 070 | Romadurost | 50 % fedt i tørstof |
| 071 | Roquefortost* | |
| 072 | Surmælksost | Harz-, mainz-, hånd-, stangost højest 10 % fedt i tørstof |
| 073 | Schichtkäse, tysk kvarkost | 10 % fedt i tørstof |
| 074 | Schichtkäse, tysk kvarkost | 20 % fedt i tørstof |
| 075 | Schichtkäse, tysk kvarkost | 40 % fedt i tørstof Sahneschichtkäse, tysk flødekvarkest |
| 076 | Smelteost | 45 % fedt i tørstof |
| 077 | Smelteost* | 60 % fedt i tørstof Ostecreme |
| 078 | Kvark | mager |
| 079 | Kvark | 20 % fedt i tørstof |
| 080 | Kvark | 40 % fedt i tørstof Kvark med fløde |
| 081 | Tilsiterost | 30 % fedt i tørstof |
| 082 | Tilsiterost | 45 % fedt i tørstof |
| Æg | | |
| 083 | Andeæg* | Helægssindhold |
| 084 | Hønseæg | Helægssindhold |
| 085 | Hønseæggeblomme | Æggeblomme flydende |
| 086 | Hønseæggehvide | Æggehvide flydende |

| | | |
|--------------------|------------------|--|
| 087 | Hønseæg | Helægssindhold, tørret, tørret helæg |
| 088 | Hønseæggeblomme | tørret, tøræggeblomme |
| 089 | Hønseæggehvide | tørret, tøræggehvide |
| Fedtstoffer | | |
| 090 | Smør | Sød- og surflødesmør |
| 091 | Smørfedt | |
| 092 | Gåsefedt* | |
| 094 | Fåretalg | Fårefedt, ikke smeltet |
| 095 | Sildeolie | |
| 096 | Hønsefedt | |
| 097 | Hasselnødolie* | |
| 098 | Oksetalg | |
| 099 | Svinefedt | |
| 100 | Bomuldsfrøolie | Bomuldsfrøolie, cottonolie, raffineret |
| 101 | Jordnøddeolie | Arachisolie, raffineret |
| 102 | Illipefedt | |
| 103 | Kakaosmør | |
| 104 | Kokosfedt | raffineret |
| 105 | Græskarkerneolie | |
| 106 | Linolie | |
| 107 | Majskimolie | Majsolie, raffineret |
| 108 | Valmueolie | |
| 109 | Olivেনolie | |
| 110 | Palmekernefedt | raffineret |
| 111 | Palmeolie | |

| | | |
|------------|----------------|-----------------------|
| 112 | Rapsolie | Rapsolie raffineret |
| 113 | Safflorolie | Tidseolie, raffineret |
| 114 | Sesamolie | raffineret |
| 115 | Sheasmør | Karitefedt |
| 116 | Sojaolie | raffineret |
| 117 | Solsikkeolie | raffineret |
| 118 | Druekerneolie | |
| 119 | Valnøddeolie | |
| 120 | Hvedekimolie | |
| 121 | Jordnøddepasta | Jordnøddemos |
| 122 | Mælkehalvfedt | af smør |
| 123 | Margarine | Standardmargarine |
| 124 | Margarine | Plantemargarine |
| 125 | Margarine | Diætmarginer |
| 126 | Margarine | Halvfed margarine |
| Kød | | |
| 127 | Fårekød | Muskelkød, filet |
| 128 | Fårekød* | Bryst |
| 129 | Fårekød* | Bov, skulder |
| 130 | Fårekød | Kølle, lår |
| 131 | Fårekød* | Kotelet |
| 132 | Fårekød* | Mørbrad |
| 133 | Fårehjerte | |
| 134 | Fårehjerne | |
| 135 | Fårelever | |
| 136 | Fårelunge | |
| 137 | Fåremilt* | |
| 138 | Fårenyre | |
| 139 | Fåretunge | |
| 140 | Lammekød | rent muskelkød |

| | | |
|-----|---------------|----------------------------|
| 141 | Lammekød | intermuskulært fedtvæv |
| 142 | Lammekød | subkutant fedtvæv |
| 143 | Lammekød | Bryst |
| 144 | Lammekød | Hofte uden ben |
| 145 | Lammekød | Kotelet med fedtkant |
| 146 | Lammekød | Nakke |
| 147 | Lammekød | Klump |
| 148 | Lammekød | Inderlår uden ben |
| 149 | Lammekød | Ryg uden fedtkant |
| 150 | Lammekød | Skulder uden ben |
| 151 | Lammekød | Yderlår uden ben |
| 152 | Kalvekød | rent muskalkød |
| 153 | Kalvekød | Bryst |
| 154 | Kalvekød | Bov, skulder |
| 155 | Kalvekød | Filet |
| 156 | Kalvekød | Hals, nakke med ben |
| 157 | Kalvekød | Skank med ben |
| 158 | Kalvekød | Kølle, lår med ben |
| 159 | Kalvekød | Kalveryg, rygsteak med ben |
| 160 | Kalvebrissel* | Thymuskirtel |
| 161 | Kalveindmad* | Kalveindmad, kallun |
| 162 | Kalvehjerte* | |
| 163 | Kalvehjerne | |
| 164 | Kalvelever | |
| 165 | Kalvelunge* | |
| 166 | Kalvemilt* | |
| 167 | Kalvenyre | |
| 168 | Kalvetunge* | |
| 169 | Oksekød | rent muskalkød |

| | | |
|-----|------------|---|
| 170 | Oksekød | intermuskulært fedtvæv |
| 171 | Oksekød | subkutant fedtvæv |
| 172 | Oksekød | Bryst, brystkerne |
| 173 | Oksekød | Bov, skulder |
| 174 | Oksekød | Filet |
| 175 | Oksekød | Højreb, grillsteg, ribbenssteg, revelsben |
| 176 | Oksekød | Hofte, halestykke |
| 177 | Oksekød | Kam, tungestykke, hals |
| 178 | Oksekød | Inderlår |
| 179 | Oksekød | Roastbeef, mørbrød |
| 180 | Oksekød | Yderlår |
| 181 | Okseblod | |
| 182 | Oksehjerte | |
| 183 | Okselever | |
| 184 | Okselunge | |
| 185 | Oksemilt* | |
| 186 | Oksenyre | |
| 187 | Oksetunge | |
| 188 | Svinekød | rent muskalkød |
| 189 | Svinekød | intermuskulært fedtvæv |
| 190 | Svinekød | subkutant fedtvæv |
| 191 | Svinekød | Bov |
| 192 | Svinekød | Bov med svær, skulderblad, skulder, skovl |
| 193 | Svinekød | Filet |
| 194 | Svinekød | Skank |
| 195 | Svinekød | Kam, halskam |
| 196 | Svinekød | Kotelet med ben |
| 197 | Svinekød | Inderlår, schnitzel |

| | | |
|---|------------------|------------------------------|
| 198 | Stribet flæsk* | Rygflæsk, frisk |
| 199 | Svineblod | |
| 200 | Svinehjerter | |
| 201 | Svinehjerne | |
| 202 | Svinelever | |
| 203 | Svinelunge | |
| 204 | Svinemilt* | |
| 205 | Svinyre | |
| 206 | Svinetunge | |
| 207 | Kaninkød | Gennemsnit med ben |
| 208 | Hestekød* | Gennemsnit |
| 209 | Gedekød | Gennemsnit |
| 210 | Gedekød | Mørbrad, muskelkød |
| Kødprodukter (bortset fra pølse) | | |
| 211 | Bündner-kød* | benfrit tørret oksekød |
| 212 | Corned Beef* | amerikansk |
| 213 | Corned Beef* | tysk |
| 214 | Kødekstrakt* | |
| 215 | Bacon* | |
| 216 | Gelatine | Spisegelatine |
| 217 | Hakket oksekød* | |
| 218 | Oksekød* | i dåser |
| 219 | Skrabekød* | Tartar |
| 220 | Svinekød* | i dåser svinekød i egen saft |
| 221 | Svinekød | i dåser kød med fedt |
| 222 | Svinekød* | Hamburgerryg |
| 223 | Hakket svinekød* | |
| 224 | Svineskinke | kogt, kogeskinke |
| 225 | Svineskinke* | i dåser |

| | | |
|--------------|---------------------------|---------------------------|
| 226 | Kogeflæsk* | røget |
| 227 | Stribet flæsk* | bacon, bugkød |
| Pølse | | |
| 228 | Cabanossi | |
| 229 | Bondemedister* | polsk |
| 230 | Ølskinke*, tysk | |
| 231 | Ølpølse*, tysk | |
| 232 | Knækpølse* | |
| 233 | Cervelatpølse* | |
| 234 | Dåsepølser* | Kogepølser |
| 235 | Meat loaf* | Kødbudding |
| 236 | Kødpølse* | |
| 237 | Frankfurter pølser | |
| 238 | Gelbwurst*, tysk | tysk pølse |
| 239 | Göttinger pølse* | Pølse i blære |
| 240 | Jagtpølse* | |
| 241 | Kalvemedister* | |
| 242 | Kalvekøds-budding* | |
| 243 | Kalveleverpostej* | |
| 244 | Knækpølse* | |
| 245 | Landjäger*, tysk | |
| 246 | Leverpostej* | |
| 247 | Leverpølse* | grov |
| 248 | Leverpølse* | type hjemmelavet |
| 249 | Leberpressack*, tysk | |
| 250 | Lyoner pølse* | |
| 251 | Spegepølse* | Braunschweiger spegepølse |
| 252 | Spegepølse* | grov |
| 253 | Mortadella* | |
| 254 | Münchner Weißwurst*, tysk | |

| | | |
|----------------|---------------------|--------------------------------------|
| 255 | Plockwurst*, tysk | |
| 256 | Pressylte* | Pressylte |
| 257 | Pressylte, rød* | Sylte, rød |
| 258 | Pressylte, hvid* | Sylte, hvid |
| 259 | Regensburger*, tysk | |
| 260 | Blodpølse* | Blodpølse |
| 261 | Blodpølse* | Type Thüringer blodpølse |
| 262 | Salami* | tysk |
| 263 | Skinkepølse* | fin |
| 264 | Svinemedister* | |
| 265 | Wiener pølser* | |
| 266 | Tungepølse* | |
| Vildt | | |
| 267 | Hare | Gennemsnit |
| 268 | Hjortekød | Gennemsnit |
| 269 | Dyrekød* | Kølle, lår |
| 270 | Dyrekød* | Ryg |
| 271 | Vildsvinekød | Gennemsnit |
| Fjerkræ | | |
| 272 | And | Gennemsnit |
| 273 | Fasan* | Gennemsnit, med skind, uden ben |
| 274 | Gås | Gennemsnit |
| 275 | Hønseskød | Grillkylling, gennemsnit |
| 276 | Hønseskød* | Suppehøne, gennemsnit |
| 277 | Hønseskød | Bryst med skind |
| 762 | Kylling | Bryst uden skind, kyllingebrystfilet |
| 278 | Hønseskød | Lår, med skind, uden ben |

| | | |
|------------------------|--------------------|------------------------------------|
| 279 | Hønseskød | Hjerte |
| 280 | Hønseskød | Lever |
| 281 | Due | Gennemsnit, med skind og ben |
| 282 | Kalkun | udvokset dyr, gennemsnit med skind |
| 283 | Kalkun* | ungt dyr, gennemsnit med skind |
| 284 | Kalkun | Bryst uden skind |
| 285 | Kalkun | Kølle, lår, uden skind og ben |
| 286 | Vagtel* | Gennemsnit, uden skind og ben |
| Fisk (saltvand) | | |
| 287 | Havtaske | Ulk |
| 288 | Byrkelange* | |
| 289 | Smørmakrel* | |
| 290 | Dorade royal | Guldbrasen |
| 291 | Pighaj | Pighaj |
| 292 | Flynder | |
| 293 | Langhale* | |
| 294 | Helleflynder | Hvid helleflynder |
| 295 | Sort helleflynder* | Grønlandsk helleflynder |
| 296 | Sild | fra Atlanterhavet |
| 297 | Sild | fra Østersøen |
| 298 | Sildemælk* | Gonaden, mandlig |
| 299 | Silderogn* | Gonaden, kvindeligt |
| 300 | Sankt Petersfisk* | Sankt Petersfisk |
| 301 | Kabliau | Torsk |
| 302 | Havkat | Pigsmerling |

| | | |
|-------------------------|----------------|--------------|
| 303 | Slette* | |
| 304 | Gråsej | Sej |
| 305 | Langfisk* | |
| 306 | Limande* | |
| 307 | Brosme | Brosme |
| 308 | Makrel | |
| 309 | Havleguan | |
| 310 | Havbarbe* | |
| 311 | Rokke* | |
| 312 | Rødfisk | Rødfisk |
| 313 | Rødtunge | Rødtunge |
| 314 | Sardeller* | |
| 315 | Sardiner* | |
| 316 | Kuller | |
| 317 | Rødspætte | |
| 318 | Sværdfisk | |
| 319 | Kulmule* | Europa |
| 320 | Alaska gråsej* | |
| 321 | Søtunge | |
| 322 | Brisling* | |
| 323 | Pighvar | |
| 324 | Smelt | |
| 325 | Pigmakrel* | Pigmakrel |
| 326 | Stør* | |
| 327 | Tunfisk* | |
| Fisk (ferskvand) | | |
| 328 | Ål | |
| 329 | Aborre | Flodaborre |
| 330 | Brasen* | Brasen |
| 331 | Forel | Regnbueforel |
| 332 | Gedde | |
| 333 | Karpe | |
| 334 | Laks | |

| | | |
|--------------------------|--------------------|------------------------|
| 335 | Snæbel* | Snæbel |
| 336 | Suder* | |
| 337 | Malle | Malle |
| 338 | Sandart* | |
| Skaldyr (bløddyr) | | |
| 339 | Østers | |
| 340 | Rejer | Nordsørejer |
| 341 | Hummer | |
| 342 | Krebsdyr | Flodkrebs |
| 343 | Krill* | fra Antarktis |
| 344 | Languster | |
| 345 | Blåmuslinger | Blåmuslinger |
| 346 | Pilgrimsmuslinger | Kammuslinger |
| 347 | Søøre* | Abalone |
| 348 | Skildpadde* | |
| 349 | Pen shell | Almindelig sandmusling |
| 350 | Blæksprutte | |
| 351 | Vinbjergsnegl* | |
| Fiskeprodukter | | |
| 352 | Ål* | røget |
| 353 | Stegt sild | |
| 354 | Røget sild | |
| 355 | Flynder* | røget |
| 356 | Sort helleflynder* | røget |
| 357 | Sild* | i gelé |
| 358 | Sild* | marineret bismarcksild |
| 359 | Havkat* | Pigsmerling, røget |
| 360 | Kaviar | ægte, stør-kaviar |
| 361 | Kaviar-erstatning* | Tysk kaviar |
| 362 | Klipfisk | |
| 363 | Krebskød* | i dåser |

| | | |
|--------------------|--------------------------|---------------------------|
| 364 | Laks* | Laks, i dåser |
| 365 | Laks* | Laks, i olie |
| 366 | Makrel* | røget |
| 367 | Matjessild* | |
| 368 | Rødfisk* | røget |
| 369 | Saltet sild* | |
| 370 | Sardiner | i olie |
| 371 | Kuller* | røget |
| 372 | Schillerlocken*, tysk | |
| 373 | Pighaj* | røget dele af pighaj |
| 374 | Sej* | røget |
| 375 | Sej* | i olie laks-erstatning |
| 376 | Brisling* | røget |
| 377 | Klipfisk* | |
| 378 | Tunfisk | i olie |
| 379 | Fiskestave | |
| Korn | | |
| Korn og mel | | |
| 380 | Amarant | Rævehale, frø |
| 381 | Boghvede | afskallet korn |
| 382 | Boghvedegrød | |
| 383 | Boghvedemel | Fuldkornsmel |
| 384 | Spelt | afskallet, hele korn |
| 385 | Speltmel | Type 630 |
| 386 | Speltmel | Fuldkornsmel |
| 387 | Byg | afskallet, hele korn |
| 388 | Byggryn | |
| 389 | Byggørød | |
| 390 | Spelt | Spelt |

| | | |
|-----|------------|------------------------------|
| 391 | Speltmel | |
| 392 | Havre | afskallet, hele korn |
| 393 | Havregryn | |
| 394 | Havregrød | |
| 395 | Havremel | |
| 396 | Hirse | afskallet korn |
| 397 | Majs | hele korn |
| 398 | Majsflager | Cornflakes, usødet |
| 399 | Majsmel | |
| 400 | Quinoa | Rismælde |
| 401 | Ris | upoleret |
| 402 | Ris | poleret |
| 403 | Ris | poleret, kogt, dryppet af |
| 404 | Rismel | |
| 405 | Rug | hele korn |
| 406 | Rugmel | Type 815 |
| 407 | Rugmel | Type 997 |
| 408 | Rugmel | Type 1150 |
| 409 | Rugmel | Type 1370 |
| 410 | Rugskrå | Type 1800 |
| 411 | Sorghum | Mohrhirse kafferhorn |
| 412 | Triticale | |
| 413 | Hvede | hele korn |
| 414 | Hvedegryn | |
| 415 | Hvedemel | Type 405 |
| 416 | Hvedemel | Type 550 |
| 417 | Hvedemel | Type 630 |
| 418 | Hvedemel | Type 812 |
| 419 | Hvedemel | Type 1050 |
| 420 | Hvedemel | Type 1700 |
| 421 | Hvedekim | |

| | | |
|----------------------------|--------------------|---|
| 422 | Hvedeklid | Spiseklid |
| 423 | Rasp | |
| Brød og rundstykker | | |
| 424 | Rundstykke | Rundstykke |
| 425 | Grahamsbrød | Grahamsmelbrød |
| 426 | Knækbrød | |
| 427 | Pumpenikkel | |
| 428 | Rugbrød | |
| 429 | Sigtebrød | |
| 430 | Sigtebrød | med hvedeklid |
| 431 | Fuldkornsrugbrød | |
| 432 | Hvedebrød | Franskbrød |
| 433 | Grovbrød | |
| 434 | Hvedetoastbrød | |
| 435 | Fuldkornshvedebrød | |
| Bagværk/dejvarer | | |
| 093 | Pasta | uden æg |
| 436 | Dejvarer med æg | nudler, makaroni, spaghetti etc. |
| 437 | Dejvarer med æg | Nudler, kogt, dryppet af |
| 438 | Kiks | Smørkiks |
| 439 | Saltstænger | Saltkringler brezel |
| 440 | Stollen | Jule-, rom-, orange-, kaffestollen etc. |
| 441 | Lagkagebund | |
| 442 | Tvebak | uden æg |
| 443 | Butterkuchen, tysk | Gærdej |
| 444 | Ostekage | af mørdej |
| 445 | Butterdej | rørprodukt |
| 446 | Ostekiks | |

| | | |
|-------------------|----------------------|--|
| Stivelsler | | |
| 447 | Kartoffelstivelse | |
| 448 | Majsstivelse | |
| 449 | Risstivelse | |
| 450 | Tapiokastivelse | |
| 451 | Hvedestivelse | |
| 452 | Buddingpulver | |
| Grøntsager | | |
| Rodfrugter | | |
| 453 | Sødkartoffel | Sødkartoffel |
| 454 | Cassave | Knold, maniok, tapioka |
| 455 | Fennikel | Knold |
| 456 | Kartofler | |
| 457 | Kartofler | kogt, med skræl |
| 458 | Kartofler | ovnstegt, med skræl |
| 459 | Kartoffelmos, pulver | Kartoffelmos, tørprodukt |
| 460 | Kartoffelknödel | Kartoffelkløbe, kogt, tørprodukt |
| 461 | Kartoffelknödel | Kartoffelkløbe, rå, tørprodukt |
| 462 | Kartoffelkroetter | Tørprodukt |
| 463 | Kartoffelpandekage | Kartoffelpandekage, tørprodukt |
| 464 | Kartoffelskiver | Kartoffelchips, ristet i olie, saltet |
| 465 | Kartoffelsticks | Kartoffelsticks, ristet i olie, saltet |
| 466 | Kartoffelsuppe | Tørprodukt |
| 467 | Pommes frites | spisefærdig, usaltet |
| 468 | Kålraabi | |
| 469 | Kålroe | Kålroe |

| | | |
|--------------------------------------|--------------|------------------|
| 470 | Peberrod | |
| 471 | Gulerod | Karotter |
| 472 | Gulerod | kogt, dryppet af |
| 473 | Gulerod | tørret |
| 474 | Gulerod | i dåser |
| 475 | Gulerodssaft | Karottesaft |
| 476 | Pastinak | |
| 477 | Persille | Rodpersille |
| 478 | Radiser | |
| 479 | Ræddike | |
| 480 | Rødbede | Rødbede |
| 481 | Rødbedesaft | |
| 482 | Skorzoner | |
| 483 | Skorzoner | kogt, dryppet af |
| 484 | Selleri | Knold |
| 485 | Taro | Taro |
| 486 | Topinambur | Jordartiskokker |
| 487 | Hvid roe | Høstroe |
| 488 | Yamsrod | Knold |
| Kål, spirer, andre grøntsager | | |
| 489 | Artiskok | |
| 490 | Bambusspirer | |
| 491 | Blegselleri | |
| 492 | Blomkål | |
| 493 | Blomkål | kogt, dryppet af |
| 494 | Broccoli | |
| 495 | Broccoli | kogt, dryppet af |
| 496 | Brøndkarse | |
| 497 | Julesalat | |
| 498 | Kinakål | |
| 499 | Endivie | Escariol |
| 500 | Ærtespiner | |
| 501 | Feldsalat | Vårsalat |

| | | |
|-----|-----------------|---------------------------|
| 502 | Fennikel | Blad, Bologneser fennikel |
| 503 | Havekarse | |
| 504 | Grønkål | Brunkål |
| 505 | Hvidløg | |
| 506 | Grøn salat | |
| 507 | Linsespirer | |
| 508 | Mælkebøtteblade | |
| 509 | Sølvbede | |
| 510 | Mungbønnespirer | Mungbønnekim |
| 511 | Persille | Blad |
| 512 | Porre | Porre |
| 513 | Portulak | |
| 514 | Rabarber | |
| 515 | Rosenkål | |
| 516 | Rosenkål | kogt, dryppet af |
| 517 | Rødkål | Rødkål |
| 518 | Surkål | dryppet af |
| 519 | Purløg | |
| 520 | Sojaspirer | |
| 521 | Asparges | |
| 522 | Asparges | kogt, dryppet af |
| 523 | Asparges | i dåser |
| 524 | Spinat | |
| 525 | Spinat | kogt, dryppet af |
| 526 | Spinat | i dåser |
| 527 | Spinatsaft | |
| 528 | Hvidkål | Hvidkål |
| 529 | Savojkål | Savojkål |
| 530 | Løg | |
| 531 | Løg | tørret |

| Frugtgrøntsager | | |
|------------------------------|----------------------|---|
| 532 | Aubergine | Aubergine |
| 533 | Bønner | Snittebønner, grøn |
| 534 | Bønner | Snittebønner, grøn, i dåser |
| 535 | Bønner | Haricot vert eller snittebønner, grøn, tørret |
| 536 | Agurk | |
| 537 | Agurk | Saltagurker, salt/dill-agurker, mælkesyrnet |
| 538 | Græskar | |
| 539 | Paprika | Paprika |
| 540 | Squash | |
| 541 | Tomat | |
| 542 | Tomater | i dåser |
| 543 | Tomatpuré | |
| 544 | Tomatsaft | Handelsvare |
| 545 | Zucchini | Sommersquash |
| 546 | Sukkermajs | Spisemajs |
| Vilde urter/vilde grøntsager | | |
| 547 | Vinterkarse | Blad, vinterkarse |
| 548 | Vild hvidløg | Blad |
| 549 | Vejlbred | Blad |
| 550 | Kortstråle | lodden spidser |
| 551 | Stor brændenælde | Blad |
| 552 | Havemælde | Blad |
| 553 | Skvalderkål | Blad, skvalderkål |
| 554 | Stor burre | Blad |
| 555 | Korsknap | Blad |
| 556 | Stolthenriks gåsefod | Blad |

| 557 | Ægte kommen | Blad |
|------------------------------|---------------|--|
| 558 | Ægte kommen | Rod |
| 559 | Vild malve | Blad |
| 560 | Ruccola | |
| 561 | Syre | Blad |
| 562 | Vejlbred | Blad |
| 563 | Hvid døvnælde | Blad |
| 564 | Fuglegræs | Blad |
| 565 | Gedeskæg | Blad |
| 566 | Slangeurt | Blad |
| Bælgfrugter/ olieholdige frø | | |
| 567 | Øjenbønne | Black-eye peas, frø, tørret |
| 568 | Bønne | Havebønne, frø, hvid, tørret |
| 569 | Bønner | Bønner, hvid, kogt |
| 570 | Ært | Skal og ærter, grøn |
| 571 | Ærter | grøn, kogt, dryppet af |
| 572 | Ærter | grøn, i dåser |
| 573 | Ært | tørret |
| 574 | Goabønne | Vinge-, manila-, prinsessebønner, tørret |
| 575 | Kikærter | grøn |
| 576 | Kikærter | tørret |
| 577 | Hør | Hørfør |
| 578 | Limabønne | Limabønne, tørret |
| 579 | Linse | tørret |
| 580 | Linser | kogt |
| 581 | Valmue | Valmue, tørret |
| 582 | Mungbønne | tørret |
| 583 | Sesam | tørret |
| 584 | Sojabønne | tørret |

| | | |
|-------------------|-----------------|-------------------|
| 585 | Sojamel | Fuldfed |
| 586 | Sojamælk | |
| 587 | Solsikke | frø, tørret |
| 588 | Solsikkefrøolie | |
| 589 | Ærtebønne | Ærtebønne, tørret |
| 590 | Tofu | |
| 591 | Mungbønne | Mungbønne, tørret |
| Svampe | | |
| 592 | Østershat | Østershat |
| 593 | Rørhat | |
| 594 | Rørhat | |
| 595 | Champignon | Dyrket champignon |
| 596 | Champignoner | i dåser |
| 597 | Honningsvamp | |
| 598 | Morkel | Spiselig morkel |
| 599 | Kantarel | Kantarel |
| 600 | Kantareller | i dåser |
| 601 | Kantarel | tørret |
| 602 | Mælkehat | |
| 603 | Rødhætte | |
| 604 | Spiselig rørhat | |
| 605 | Spiselig rørhat | tørret |
| 606 | Trøffel | |
| Frugt | | |
| Kernefrugt | | |
| 607 | Æble | |
| 608 | Æble | tørret |
| 609 | Æblemos | |
| 610 | Pære | |
| 611 | Pærer | i dåser |

| | | |
|------------------|-------------|------------------------------|
| 612 | Kvæde | |
| Stenfrugt | | |
| 613 | Abrikos | |
| 614 | Abrikos | tørret |
| 615 | Abrikos | i dåser |
| 616 | Kirsebær | sur |
| 617 | Kirsebær | sød |
| 618 | Kirsebær | sød, i dåser |
| 619 | Mirabelle | |
| 620 | Fersken | |
| 621 | Fersken | tørret |
| 622 | Fersken | i dåser |
| 623 | Blomme | |
| 624 | Blomme | tørret |
| 625 | Blommer | i dåser |
| 626 | Reineclaude | |
| Bær | | |
| 627 | Boysenbær | |
| 628 | Brombær | |
| 629 | Jordbær | |
| 630 | Jordbær | i dåser |
| 631 | Blåbær | Blåbær |
| 632 | Blåbær | i dåser |
| 633 | Blåbær | Blåbær, i dåser, uden sukker |
| 634 | Hindbær | |
| 635 | Hindbær | i dåser |
| 636 | Solbær | rød |
| 637 | Solbær | sort |
| 638 | Solbær | hvid |
| 639 | Tranebær | Tranebær |

| | | |
|-----------------------|----------------|------------------------|
| 640 | Tyttebær | Tyttebær |
| 641 | Tyttebær | i dåser |
| 642 | Tyttebær | i dåser, uden sukker |
| 643 | Stikkelsbær | |
| 644 | Vindrue | Vindrue |
| 645 | Vindrue | Vindrue, tørret, rosin |
| 646 | Rønnebær | Rønnebær, sød |
| 647 | Hyben | |
| 648 | Hyldebær | sort |
| 649 | Kirsebærkornel | Kirsebærkornel |
| 650 | Havtorn | |
| 651 | Slåen | Slåen |
| Eksotisk frugt | | |
| 652 | Acerola | Vestindisk kirsebær |
| 653 | Akee | Akeefrugt |
| 654 | Ananas | |
| 655 | Ananas | i dåser |
| 656 | Appelsin | Orange |
| 657 | Avocado | |
| 658 | Banan | |
| 659 | Trætomat | Tamarillo |
| 660 | Brødfrugt | |
| 661 | Carissa | Natalblomme |
| 662 | Cashewæble | -pære |
| 663 | Chayote | Schuschu |
| 664 | Cherimoya | |
| 665 | Dadel | tørret |
| 666 | Durian | |
| 667 | Figen | |
| 668 | Figen | tørret |

| | | |
|-----|-----------------|---|
| 669 | Granatæble | |
| 670 | Grapefruit | |
| 671 | Guave | Guajave |
| 672 | Jabotikaba | |
| 673 | Jackfrugt | |
| 674 | Japansk mispel | Loquate |
| 675 | Jujube | Kinesisk dadel |
| 676 | Kaki | Kakifrugt, kinesisk kvæde, japansk persimon |
| 677 | Kapstikkelsbær | Physalis, ananas-kirsebær |
| 678 | Carambole | Stjernefrugt træstikkelsbær |
| 679 | Kiwi | Kinesisk stikkelsbær |
| 680 | Kumquat | Dværgpromerans, kinoto |
| 681 | Limone, limette | |
| 682 | Lichi | Lichiblomme |
| 683 | Longan | Dragefrugt |
| 684 | Mammeyæble | Mammiaæble |
| 685 | Mandarin | |
| 686 | Mango | |
| 687 | Mangostan | |
| 688 | Naranjilla | Lulo |
| 689 | Okra | Lady's fingers |
| 690 | Oliven | grøn, marineret |
| 691 | Opuntia | Kaktusfigen |
| 692 | Papaya | Papaya |
| 693 | Passionsfrugt | Purpurgrenadilla |
| 694 | Rambutan | |
| 695 | Rosenæble | Jambose |
| 696 | Sapodilla | Sapodilla |
| 697 | Zapote | |

| | | |
|----------------------|-----------------|---|
| 698 | Tamarind | Tamarind |
| 699 | Vandkastanie | Kinesisk vandnød |
| 700 | Vandmelon | |
| 701 | Citron | |
| 702 | Sukkermelon | Honningmelon |
| Nødder | | |
| 703 | Cashewnød | Cashewnød |
| 704 | Ægte kastanie | Kastanie |
| 705 | Jordnød | |
| 706 | Jordnød | ristet |
| 707 | Hasselnød | |
| 708 | Kokosnød | |
| 709 | Kolanød | |
| 710 | Macadamianød | Macadamianød |
| 711 | Mandel | sød |
| 712 | Paranød | |
| 713 | Pekannød | |
| 714 | Pistacie | Pistacienød |
| 715 | Valnød | |
| Saft og juice | | |
| 716 | Ananassaft | i dåser |
| 717 | Æblejuice | Handelsvare |
| 718 | Appelsinjuice | Orangejuice, frisk presset, direkte presset |
| 719 | Appelsinjuice | Orangejuice, usødet, handelsvare |
| 720 | Appelsinjuice | Orangejuice-koncentrat |
| 721 | Grapefruitjuice | frisk presset, direkte presset |
| 722 | Grapefruitjuice | Handelsvare |
| 723 | Hindbærjuice | frisk presset, direkte presset |

| | | |
|--------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| 724 | Hindbærsaft | |
| 725 | Hyldebærsaft | direkte presset |
| 726 | Solbærnektar | rød, handelsvare |
| 727 | Solbærnektar | sort, handelsvare |
| 728 | Kokosnød-demælk | |
| 729 | Mandarinjuice | frisk presset, direkte presset |
| 730 | Passionfrugtjuice | frisk, direkte presset |
| 731 | Havtornjuice | |
| 732 | Surkirsebærjuice | direkte presset |
| 733 | Druejuice | Handelsvare |
| 734 | Citronjuice | frisk presset, direkte presset |
| Marmelade/syltetøj/gelé | | |
| 735 | Æblegelé | |
| 736 | Appelsinsyltetøj | Orange-marmelade |
| 737 | Abrikossyltetøj | |
| 738 | Brombærsyltetøj | |
| 739 | Jordbærsyltetøj | |
| 740 | Hybenmarmelade | |
| 741 | Blåbærsyltetøj | |
| 742 | Hindbærgelé | |
| 743 | Hindbærsyltetøj | |
| 744 | Solbærgelé | rød |
| 745 | Solbærsyltetøj | rød |
| 746 | Kirsebærsyltetøj | |
| 747 | Blommessyltetøj | Blommessyltetøj |
| 748 | Blommemos | |
| 749 | Kvædegelé | |
| 750 | Kvædesyltetøj | |

| Honning/sukker/slik | | |
|-----------------------|--------------------|---------------------------|
| 751 | Honning | Blomsterhonning |
| 752 | Invertsukker-creme | Kunsthonning |
| 753 | Sukker | Rørsukker, roesukker |
| 754 | Rørsukker | af sukkerrør, brun sukker |
| 755 | Rørsukker | af sukkerroer brun sukker |
| 756 | Fondant | |
| 757 | Marcipan | |
| 758 | Nøddenougat-creme | |
| 759 | Is | |
| 760 | Frugtis | |
| Alkoholholdige drikke | | |
| 761 | Alkoholfri øl | Schankbier, tysk letøl |
| 763 | Pilsener lager | almindelig øl, tysk |
| 764 | Vollbier, tysk | mørk |
| 765 | Vollbier, tysk | lys |
| 766 | Weißbier, tysk | |
| 767 | Æblevin | |
| 768 | Rødvin | let kvalitet |
| 769 | Rødvin | tung kvalitet |
| 770 | Sekt | hvid, tysk mousserende |
| 771 | Hvidvin | middel kvalitet |
| 772 | Weinbrand, tysk | |
| 773 | Whisky | |
| 774 | Æggelikør | |
| 775 | Kölsch, tysk øl | |
| 776 | Vodka | |

| 777 | Rom | |
|--------------------|----------------------|---------------------------------|
| 778 | Klar brændevin | 32 Vol.-% |
| Alkoholfrie drikke | | |
| 779 | Cola | |
| 780 | Maltdrikke | |
| Kakao/chokolade | | |
| 781 | Kakaopulver | svagt affedt |
| 782 | Chokolade | mælkfri, mindst 40 % kakaomasse |
| 783 | Chokolade | Flødechokolade |
| Kaffe/te | | |
| 784 | Kaffe | grøn, råkaffe |
| 785 | Kaffe | ristet |
| 786 | Kaffeekstrakt-pulver | Instant kaffe |
| 787 | Cikorie-kaffe | |
| 788 | Te | Sort te |
| Gær | | |
| 789 | Bagergær | presset |
| 790 | Ølgær | tørret |
| Krydderier | | |
| 791 | Suppeterning | |
| 792 | Eddike | |
| 793 | Maggi | |
| 794 | Sennep | |
| 795 | Peberrodssovs | |
| 796 | Sauce Hollandaise | |

| | | |
|-------------------|---------------|-----------|
| 797 | Sennep | sød |
| Majonæse | | |
| 798 | Majonæse* | fedtrig |
| 799 | Salatmajonæse | 50 % fedt |
| Egne koder | | |
| 800 | | |
| 801 | | |
| 802 | | |
| 803 | | |
| 804 | | |
| 805 | | |
| 806 | | |
| 807 | | |
| 808 | | |
| 809 | | |
| 810 | | |
| 811 | | |
| 812 | | |
| 813 | | |
| 814 | | |
| 815 | | |
| 816 | | |
| 817 | | |
| 818 | | |
| 819 | | |
| 820 | | |
| 821 | | |
| 822 | | |
| 823 | | |
| 824 | | |
| 825 | | |
| 826 | | |

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

| | | |
|-----|--|--|
| 861 | | |
| 862 | | |
| 863 | | |
| 864 | | |
| 865 | | |
| 866 | | |
| 867 | | |
| 868 | | |
| 869 | | |
| 870 | | |
| 871 | | |
| 872 | | |
| 873 | | |
| 874 | | |
| 875 | | |
| 876 | | |
| 877 | | |
| 878 | | |
| 879 | | |
| 880 | | |
| 881 | | |
| 882 | | |
| 883 | | |
| 884 | | |
| 885 | | |
| 886 | | |
| 887 | | |
| 888 | | |
| 889 | | |
| 890 | | |
| 891 | | |
| 892 | | |
| 893 | | |
| 894 | | |

| | | |
|-----|--|--|
| 895 | | |
| 896 | | |
| 897 | | |
| 898 | | |
| 899 | | |
| 900 | | |
| 901 | | |
| 902 | | |
| 903 | | |
| 904 | | |
| 905 | | |
| 906 | | |
| 907 | | |
| 908 | | |
| 909 | | |
| 910 | | |
| 911 | | |
| 912 | | |
| 913 | | |
| 914 | | |
| 915 | | |
| 916 | | |
| 917 | | |
| 918 | | |
| 919 | | |
| 920 | | |
| 921 | | |
| 922 | | |
| 923 | | |
| 924 | | |
| 925 | | |
| 926 | | |
| 927 | | |
| 928 | | |

| | | |
|-----|--|--|
| 929 | | |
| 930 | | |
| 931 | | |
| 932 | | |
| 933 | | |
| 934 | | |
| 935 | | |
| 936 | | |
| 937 | | |
| 938 | | |
| 939 | | |
| 940 | | |
| 941 | | |
| 942 | | |
| 943 | | |
| 944 | | |
| 945 | | |
| 946 | | |
| 947 | | |
| 948 | | |
| 949 | | |
| 950 | | |
| 951 | | |
| 952 | | |
| 953 | | |
| 954 | | |
| 955 | | |
| 956 | | |
| 957 | | |
| 958 | | |
| 959 | | |
| 960 | | |
| 961 | | |
| 962 | | |

| | | |
|-----|--|--|
| 963 | | |
| 964 | | |
| 965 | | |
| 966 | | |
| 967 | | |
| 968 | | |
| 969 | | |
| 970 | | |
| 971 | | |
| 972 | | |
| 973 | | |
| 974 | | |
| 975 | | |
| 976 | | |
| 977 | | |
| 978 | | |
| 979 | | |
| 980 | | |
| 981 | | |
| 982 | | |
| 983 | | |
| 984 | | |
| 985 | | |
| 986 | | |
| 987 | | |
| 988 | | |
| 989 | | |
| 990 | | |
| 991 | | |
| 992 | | |
| 993 | | |
| 994 | | |
| 995 | | |
| 996 | | |

| | | |
|-----|--|--|
| 997 | | |
| 998 | | |
| 999 | | |



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Tilstand af informatie

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

IAN 498411_2204