



NUTRITION SCALES / NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE SNAW 1000 D2

DE AT CH

NÄHRWERT-ANALYSEWAAGE

Kurzanleitung

PL

WAGA ANALITYCZNA Z WARTOŚCIAMI ODŻYWCZYMI

Skrócona instrukcja obsługi

DK

DIÆTVÆGT

Kvikvejledning

CZ

NUTRIČNÍ KUCHYŇSKÁ VÁHA

Stručný návod

SK

VÁHA NA ANALÝZU NUTRIČNÝCH HODNÔT

Krátky návod

IAN 373080_2104

CZ
PL SK



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.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

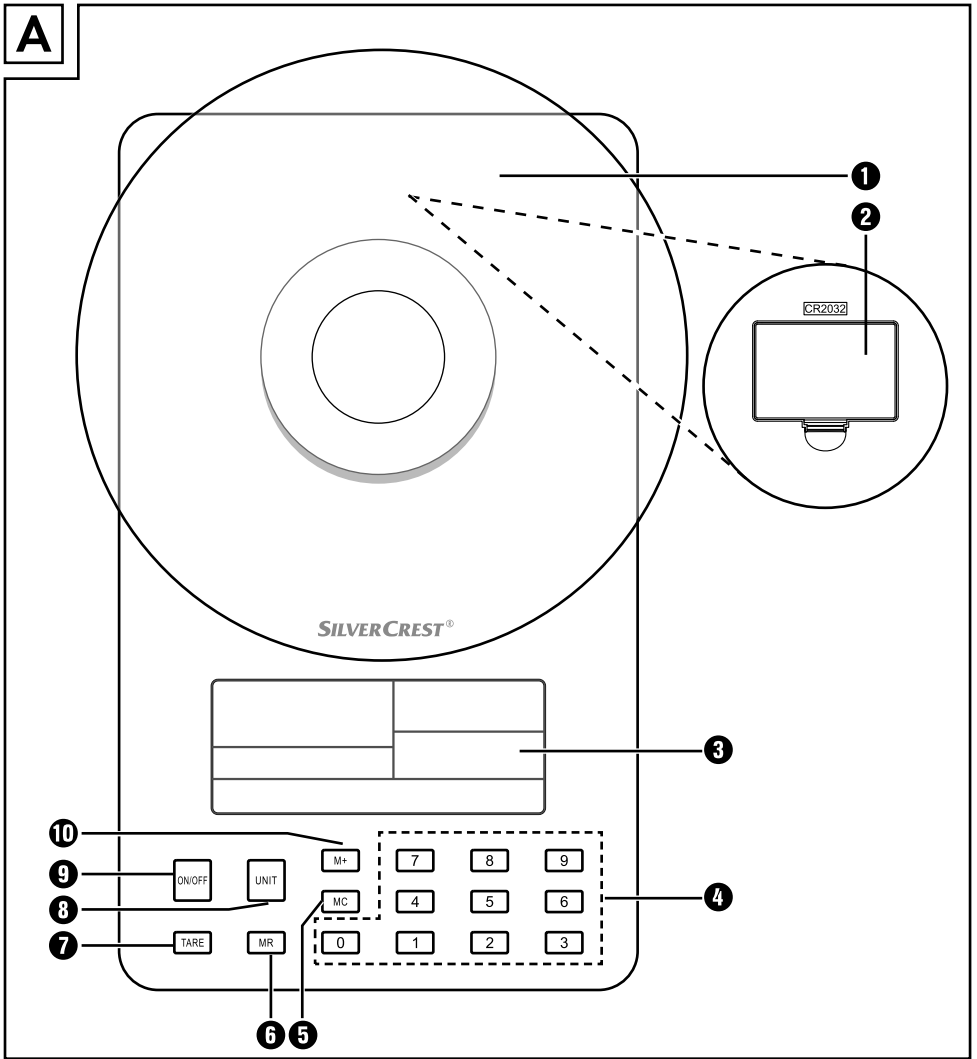
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DK

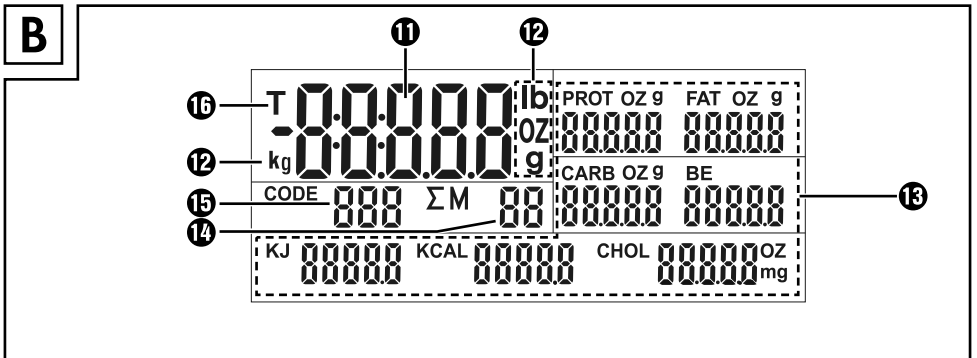
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	1
CZ	Stručný návod	Strana	35
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	67
SK	Krátky návod	Strana	103
DK	Kvikvejledning	Side	135

A



B



Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang / Transportinspektion	2
Bedienelemente	3
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	4
Umgang mit Batterien	5
Inbetriebnahme	6
Aufstellen	6
Bedienen	6
Wiegegut messen	6
Wiegegut zuwiegen (Tare)	7
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen	7
Waage ausschalten	8
Messung speichern	8
Addierte Messwerte anzeigen	9
Gespeicherte Messwerte löschen	9
Eigene Codes speichern	10
Auswechseln der Batterien	11
Reinigen und Pflegen	12
Entsorgung	12
Anhang	13
Technische Daten	13
Service	13
Importeur	13
Lebensmittelcodes	14

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



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

⚠️ WARNUNG!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠️ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Bedienelemente

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Sicherheit

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

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

WARNUNG

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

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

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

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

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

HINWEIS

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

Umgang mit Batterien

WARNUNG

Gefahr durch nicht ordnungsgemäße Verwendung!

Für den sicheren Umgang mit Batterien beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- ▶ Werfen Sie Batterien nicht ins Feuer.
- ▶ Batterien nicht öffnen, verformen oder kurzschließen, da in diesem Fall enthaltene Chemikalien auslaufen können.
- ▶ Versuchen Sie nicht, Batterien wieder aufzuladen. Nur als „aufladbar“ gekennzeichnete Batterien dürfen wieder aufgeladen werden. Es besteht Explosionsgefahr!
- ▶ Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Ausgetretene Batteriesäure kann dauerhafte Schäden am Gerät verursachen. Im Umgang mit einer beschädigten oder ausgelaufenen Batterie besondere Vorsicht walten lassen. Verätzungsgefahr! Schutzhandschuhe tragen.
- ▶ Batterien für Kinder unzugänglich aufbewahren. Bei Verschlucken umgehend einen Arzt aufsuchen.
- ▶ Entnehmen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen.
- ▶ Unterschiedliche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen benutzt werden.
- ▶ Batterien sind mit der richtigen Polarität einzusetzen.

⚠ WARNUNG

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

Inbetriebnahme

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

Aufstellen

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

HINWEIS

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

Bedienen

Wiegegut messen

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

ACHTUNG

Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

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

2) Wenn Sie ohne Schüssel/Behälter wiegen wollen, legen Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**. Das Gewicht wird angezeigt.

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

Wiegegut zuwiegen (Tare)

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

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

Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

- 1) Geben Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**.
- 2) Suchen Sie den passenden Code für das zu wiegende Lebensmittel aus der Lebensmittelliste am Ende dieser Anleitung heraus.
- 3) Tippen Sie den 3-stelligen Code über die Nummertasten **4** ein, z. B. 024. Alle Nähr- und Energiewerte des jeweiligen Lebensmittels erscheinen bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **18**.

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

HINWEIS

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

Waage ausschalten

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

oder

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

Messung speichern

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

Addierte Messwerte anzeigen

Sie können addierte Messwerte jederzeit abrufen.

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

Gespeicherte Messwerte löschen

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

Eigene Codes speichern

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

HINWEIS

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

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

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

In der Nähr-/Energiewert-Anzeige **18** erscheinen alle Werte und das Lebensmittel ist nun unter dem gewählten Code gespeichert.

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

HINWEIS

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

Auswechseln der Batterien

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

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

Reinigen und Pflegen

ACHTUNG

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

Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.

Benutzen Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel.

Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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



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

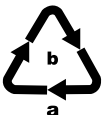


Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

Verpackung entsorgen



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



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.



Batterien / Akkus entsorgen



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

Anhang

Technische Daten

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

Service

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

IAN 373080_2104

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

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

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

192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel	217	Rinderhackfleisch*	
193	Schweinefleisch	Filet	218	Rinderfleisch*	in Dosen
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe	219	Schabefleisch*	Tartar
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat	220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen	221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch	222	Schweinefleisch*	Kasseler
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch	223	Schweinehackfleisch*	
199	Schweineblut		224	Schweineschinken	gekocht, Kochschinken
200	Schweineherz		225	Schweineschinken*	in Dosen
201	Schweinehirn		226	Schweinebauch*	geräuchert
202	Schweineleber		227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl
203	Schweinelunge				
204	Schweinemilz*				
205	Schweineniere				
206	Schweinezunge				
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen	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
762	Huhn	Leber
281	Taube	Durchschnitt, mit Haut und Knochen
282	Truthahn	ausgewachsenes Tier, Durchschnitt, mit Haut
283	Truthahn*	Jungtier, Durchschnitt, mit Haut
284	Truthahn	Brust ohne Haut
285	Truthahn	Keule, Schlegel, ohne Haut und Knochen

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

314	Sardelle*	
315	Sardine*	
316	Schellfisch	
317	Scholle	
318	Schwertfisch	
319	Seehecht*	Europa
320	Alaska Seelachs*	
321	Seezunge	
322	Sprotte*	
323	Steinbutt	
324	Stint	
325	Stöcker*	Schildmakrele
326	Stör*	
327	Thunfisch*	
Fisch (Süßwasser)		
328	Aal	
329	Barsch, Egli	Flussbarsch
330	Brassen*	Brachsen, Blei
331	Forelle	Bachforelle, Regenbogenforelle
332	Hecht	
333	Karpfen	
334	Lachs	
335	Renke*	Maraene, Felchen
336	Schleie*	
337	Waller	Wels
338	Zander*	
Schalentiere / Weichtiere		
339	Auster	
340	Garnele, Krabbe	Granat, Nordseegarnele
341	Hummer	

342	Krebs	Flusskrebis
343	Krill*	Antarktis
344	Languste	
345	Miesmuschel	Blau- oder Pfahlmuschel
346	Pilgermuschel	Kamm-Muschel
347	Seeohr*	Abalone
348	Schildkröte*	
349	Steckmuschel	Sandklaffmuschel
350	Tintenfisch	
351	Weinberg-schnecke*	
Fischprodukte		
352	Aal*	geräuchert
353	Brathering	
354	Bückling	
355	Flunder*	geräuchert
356	Schwarzer Heilbutt*	geräuchert
357	Hering*	in Gelee
358	Hering*	mariniert, Bismarckhering
359	Katfisch*	Steinbeißer, geräuchert
360	Kaviar	echt, Stör-Kaviar
361	Kaviar-Ersatz*	Deutscher Kaviar
362	Klippfisch*	
363	Krebsfleisch*	in Dosen
364	Lachs*	Salm, in Dosen
365	Lachs*	Salm, in Öl
366	Makrele*	geräuchert
367	Matjeshering*	
368	Rotbarsch*	geräuchert
369	Salzhering*	

370	Sardinen	in Öl
371	Schellfisch*	geräuchert
372	Schillerlocken*	
373	Seeaal*	geräucherte Teile des Dornhais
374	Seelachs*	geräuchert
375	Seelachs*	in Öl, Lachsersatz
376	Sprotte*	geräuchert
377	Stockfisch*	
378	Thunfisch	in Öl
379	Fischstäbchen	
Getreide		
Getreide und Mehl		
380	Amaranth	Fuchsschwanz, Samen
381	Buchweizen	geschältes Korn
382	Buchweizengrütze	
383	Buchweizenmehl	Vollkornmehl
384	Dinkel	entspelzt, ganzes Korn
385	Dinkelmehl	Type 630
386	Dinkelmehl	Vollkornmehl
387	Gerste	entspelzt, ganzes Korn
388	Gerstengraupen	
389	Gerstengrütze	
390	Grünkern	Dinkel, Spelz
391	Grünkernmehl	
392	Hafer	entspelzt, ganzes Korn
393	Haferflocken	
394	Hafergrütze	
395	Hafermehl	
396	Hirse	geschältes Korn
397	Mais	ganzes Korn

398	Mais-Frühstücksflocken	Cornflakes, ungesüßt
399	Maismehl	
400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	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	Weizentostbrot	
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	Maissstärke	
449	Reisstärke	

450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	
Gemüse		
Knollen- und Wurzelgewächse		
453	Batate	Süßkartoffel
454	Cassave	Knolle, Maniok, Tapioka
455	Fenchel	Knolle
456	Kartoffel	
457	Kartoffel	gekocht, mit Schale
458	Kartoffel	gebacken, mit Schale
459	Kartoffelflocken	Kartoffelpüree, Trockenprodukt
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, gekocht, Trockenprodukt
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, roh, Trockenprodukt
462	Kartoffelkroketten	Trockenprodukt
463	Kartoffelpuffer	Reibekuchen, Trockenprodukt
464	Kartoffelscheiben	Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen
465	Kartoffelstäbchen	Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen
466	Kartoffelsuppe	Trockenprodukt
467	Pommes frites	verzehrfertig, ungesalzen
468	Kohlrabi	

469	Kohlrübe	Steckrübe, Wrucke, Dotsche
470	Meerrettich	
471	Möhre	Karotte, Mohrrübe
472	Möhre	gekocht, abgetropft
473	Möhre	getrocknet
474	Möhre	in Dosen
475	Möhrensaft	Karottensaft
476	Pastinake	
477	Petersilie	Wurzelpetersilie
478	Radieschen	
479	Rettich	
480	Rote Rübe	Rote Beete
481	Rote-Rüben-Saft	
482	Schwarzwurzel	
483	Schwarzwurzel	gekocht, abgetropft
484	Sellerie	Knolle
485	Taro	Wasserbrotwurzel
486	Topinambur	Erdartischocke
487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
488	Yamswurzel	Knolle
Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse		
489	Artischocke	
490	Bambussprossen	
491	Bleichsellerie	
492	Blumenkohl	
493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
494	Brokkoli	

495	Brokkoli	gekocht, abgetropft
496	Brunnenkresse	
497	Chicoree	
498	Chinakohl	
499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	
507	Linsensprossen	
508	Löwenzahn- blätter	
509	Mangold	
510	Mung- bohnenprossen	Mungbohnen- keime
511	Petersilie	Blatt
512	Porree	Lauch
513	Portulak	
514	Rhabarber	
515	Rosenkohl	
516	Rosenkohl	gekocht, abgetropft
517	Rotkohl	Blaukraut
518	Sauerkraut	abgetropft
519	Schnittlauch	
520	Sojasprossen	
521	Spargel	
522	Spargel	gekocht, abgetropft
523	Spargel	in Dosen
524	Spinat	
525	Spinat	gekocht, abgetropft
526	Spinat	in Dosen
527	Spinatsaft	
528	Weißkohl	Weißkraut
529	Wirsingkohl	Savoyerkohl
530	Zwiebel	
531	Zwiebel	getrocknet
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 Brennnessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt
553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weißer Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt
Hülsenfrüchte/Ölsamen		
567	Augenbohne	Kuhbohne, Samen, trocken
568	Bohne	Gartenbohne, Samen, weiß, trocken
569	Bohnen	Samen, weiß, gekocht
570	Erbse	Schote und Samen, grün
571	Erbsen	Samen, grün, gekocht, abgetropft

572	Erbsen	Samen, grün, in Dosen
573	Erbse	Samen, trocken
574	Goabohne	Flügel, Manila, Prinzeßb., Samen, trocken
575	Kichererbse	Samen, grün
576	Kichererbse	Samen, trocken
577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumen- kernmehl	
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	Dunstheidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne Zuckerzusatz, Dunstpreiselbeeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschenfrucht	Vogelbeere, süß
647	Hagebutte	
648	Holunderbeere	schwarz
649	Kornelkirsche	Dürlitze
650	Sanddornbeere	
651	Schlehe	Schwarzdornbeere

Exotische Früchte		
652	Acerola	Westindische Kirsche
653	Akee	Akipflaume, Akinuss
654	Ananas	
655	Ananas	in Dosen
656	Apfelsine	Orange
657	Avocado	
658	Banane	
659	Baumtomate	Tamarillo
660	Broifrukt	
661	Carissa	Natal-Pflaume
662	Cashew-Apfel	Birne
663	Chayote	Schuschu
664	Cherimoya	
665	Dattel	getrocknet
666	Durian	
667	Feige	
668	Feige	getrocknet
669	Granatapfel	
670	Grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfrucht	
674	Japanische Mispel	Wollmispel, Loquate
675	Jujube	Chinesische Dattel, indische Brustbeere
676	Kaki	Kakipflaume, chinesische Quitte, japanische Persimone
677	Kapstachelbeere	Physalisfrucht, Ananaskische
678	Karambole	Sternfrucht, Baumstachelbeere

679	Kiwi	Chinesische Stachelbeere
680	Kumquat	Zwergpomeranze, Kinoto
681	Limone, Limette	
682	Litschi	Litschipflaume, chinesische Haselnuss
683	Longan	Drachenaug
684	Mammei-Apfel	Mammiapfel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breiapfel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone

Nüsse		
703	Cashewnuss	Kaschunuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet
707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	
710	Macadamianuss	Australnuss
711	Mandel	süß
712	Paranuss	
713	Pekannuss	
714	Pistazie	Grüne Mandel, Pistazien-Mandel
715	Walnuss	
Säfte und Sirup		
716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinensaft	frisch gepresst, Muttersaft
730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddornbeersaft	
732	Sauerkirschsafte	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
Marmeladen/Gelee		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeergelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	

747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	
Honig/Zucker/Süßigkeiten		
751	Honig	Blütenhonig
752	Invertzuckercreme	Kunsthonig
753	Zucker	Rohzucker, Rübenzucker
754	Rohzucker	aus Zuckerrohr, brauner Zucker
755	Rohzucker	aus Zuckerrüben, brauner Zucker
756	Fondant	
757	Marzipan	
758	Nuss-Nougatcreme	
759	Eiscreme	
760	Fruchteis	
Alkoholische Getränke		
761	Alkoholfreies Bier	Schankbier, deutsch
763	Pilsener Lagerbier	normales Bier, deutsch
764	Vollbier	dunkel
765	Vollbier	hell
766	Weißbier	
767	Apfelwein	
768	Rotwein	leichte Qualität
769	Rotwein	schwere Qualität
770	Sekt	weiß, Deutscher Schaumwein
771	Weißwein	mittlere Qualität

772	Weinbrand	
773	Whisky	
774	Eierlikör	
775	Kölsch	
776	Wodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 Vol.-%
Alkoholfreie Getränke		
779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	
Kakao/Schokolade		
781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40 % Kakao-masse
783	Schokolade	Milchschokolade
Kaffee/Tee		
784	Kaffee	grün, Rohkaffee
785	Kaffee	geröstet
786	Kaffee-Extrakt-Pulver	Instant-Kaffee
787	Zichorienkaffee	
788	Tee	Schwarzer Tee
Hefe		
789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet
Würzzusätze		
791	Suppenwürfel	
792	Essig	

793	Maggiwürze	
794	Senf	
795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollan- daise	
797	Senf	süß
Mayonnaise		
798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett
Eigene Codes		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		

822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		

856			890		
857			891		
858			892		
859			893		
860			894		
861			895		
862			896		
863			897		
864			898		
865			899		
866			900		
867			901		
868			902		
869			903		
870			904		
871			905		
872			906		
873			907		
874			908		
875			909		
876			910		
877			911		
878			912		
879			913		
880			914		
881			915		
882			916		
883			917		
884			918		
885			919		
886			920		
887			921		
888			922		
889			923		

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

992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	36
Použití dle předpisů	36
Rozsah dodání / dopravní inspekce	36
Ovládací prvky	37
Bezpečnost	37
Základní bezpečnostní pokyny	38
Zacházení s bateriemi	39
Uvedení do provozu	40
Umístění	40
Obsluha	40
Měření váženého produktu	40
Dovážení vážených produktů (tárování)	41
Zobrazení nutričních a energetických hodnot	41
Vypnutí váhy	41
Uložení měření	41
Zobrazení sečtených naměřených hodnot	43
Smazání uložených naměřených hodnot	43
Uložení vlastního kódu	43
Výměna baterií	44
Čištění a údržba	45
Likvidace	45
Příloha	46
Technické údaje	46
Servis	46
Dovozce	46
Kódy potravin	47

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze. Tento stručný návod nenahrazuje úplný návod k obsluze, který navíc obsahuje například pokyny k čištění, odstranění závad a záruce.



Naskenujte tento QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl www.lidl-service.com a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 373080_2104 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití dle předpisů

Tento přístroj je určen pouze pro vážení potravin a pro kontrolu výživy. Dietní kuchyňská váha je určena pro privátní použití. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Jiné, než k tomu určené použití, platí jako použití ne podle předpisů.

Rozsah dodání / dopravní inspekce

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí udušení!

- ▶ Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušením.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Nutriční kuchyňská váha
- 2 x baterie, 3 V, CR2032
- Stručný návod

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní Hotline.

Ovládací prvky

Obrázek A:

- ❶ odvažovací destička
- ❷ přihrádka na baterie
- ❸ displej
- ❹ numerická tlačítka
- ❺ tlačítko **MC**
- ❻ tlačítko **MR**
- ❼ tlačítko **TARE**
- ❽ tlačítko **UNIT**
- ❾ tlačítko **ON/OFF**
- ❿ tlačítko **M+**

Obrázek B:

- ❶ numerické zobrazení
- ❷ zobrazení jednotek
- ❸ zobrazení nutričních/energetických hodnot
- ❹ zobrazení paměti naměřených hodnot
- ❺ zobrazení kódu potravin
- ❻ zobrazení funkce TARE

Bezpečnost

V této kapitole obdržíte důležitá bezpečnostní upozornění ohledně manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá příslušně předepsaným bezpečnostním ustanovením. Neodborné použití však může vést k jeho poškození a zranění osob.

VÝSTRAHA

Nikdy neužívejte léky (např. podávání inzulínu) pouze na základě nutričních hodnot z kuchyňské váhy s analýzou nutričních hodnot!

Hodnoty si zajistíte například s odkazem na literaturu k tomuto tématu. Tímto způsobem lze předejít možným odchylkám nutričních hodnot potravin od orientačních hodnot uložených v přístroji.

- ▶ V opačném případě může dojít k nesprávnému dávkování léků! Pokud máte pochybnosti, požádejte o radu lékaře!

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Zkontrolujte přístroj před použitím na vnější viditelná poškození. Vadný nebo na zem padlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Děti starší než 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat toto zařízení pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými podniky nebo službou zákazníkům. Neodborné opravy mohou způsobit závažná nebezpečí pro uživatele. K tomu zanikají i záruční nároky.

POZOR - HMOTNÉ ŠKODY

- Závadné stavební součásti se smí nahradit pouze originálními náhradními díly. Pouze při těchto dílech je zaručeno, že se splní bezpečnostní požadavky.
- Chraňte přístroj před vlhkostí a pronikáním kapalin.
- Nestavte na váhu předměty, jestli-že ji nepoužíváte.
- Chraňte váhu před nárazy, vlhkostí, prachem, chemikáliemi, silnými výkyvy teplot a před příliš blízkými tepelnými zdroji (pece, topení).
- Na tlačítka netlačte násilím a ani špicatými předměty.
- Nevystavujte přístroj vysokým teplotám nebo silnému elektromagnetickému poli (např. mobilní telefon).

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Opravu přístroje během záruční doby smí provést pouze výrobcem autorizovaná služba zákazníkům, jinak zaniká při následném poškození nárok na záruku.

Zacházení s bateriemi

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí z důvodu ne řádného použití!

Pro bezpečné zacházení s bateriemi dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- ▶ Baterie nevhazujte do ohně.
- ▶ Baterie neotevírejte, nedeformujte ani nezkratujte, protože v tomto případě mohou unikat chemikálie obsažené v bateriích.
- ▶ Nepokoušejte se baterie dobít. Znovu nabíjet se mohou pouze baterie označené jako „nabíjecí“. Hrozí nebezpečí výbuchu!
- ▶ Baterie pravidelně kontrolujte. Kyselina vyteklá z baterie může způsobit trvalé poškození zařízení. S poškozenou nebo vyteklou baterií je nutno manipulovat obzvláště opatrně. Nebezpečí poleptání! Noste ochranné rukavice.
- ▶ Uchovejte baterie před dětmi. Při požití okamžitě vyhledejte lékaře.
- ▶ Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, vyjměte z něj baterie.
- ▶ Odlišné typy baterií nebo nové a použité baterie se nesmějí používat současně.
- ▶ Baterie musí být vloženy se správnou polaritou.
- ▶ Vybité baterie je nutné z přístroje odstranit a bezpečně zlikvidovat.
- ▶ Připojovací svorky se nesmí zkratovat.
- ▶ Dobíjecí baterie se musí před nabíjením vyjmout z přístroje.

Uvedení do provozu

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál. Odstraňte ochrannou fólii z displeje ❸. Vytáhněte přepravní pojistku pod odvažovací destičkou ❶, která brání zatlačení odvažovací destičky ❶.
- Otevřete přihrádku na baterie ❷ na spodní straně váhy a odstraňte malý plastový pásek, který je sevřený mezi bateriemi a kontakty. Přihrádku na baterie ❷ poté opět zavřete, aby víko přihrádky na baterie slyšitelně zaskočilo.
- Váha může zobrazovat hmotnost volitelně v jednotkách g (gramy) a kg (kilogramy) nebo oz (unce) a lb (libry). Chcete-li změnit jednotku hmotnosti, stiskněte tlačítko **UNIT** ❸. V této příručce je jako příklad zobrazena jednotka g (gram).

Umístění

Postavte váhu na rovný a pevný podklad. Pevná odstavňá plocha je předpokladem pro správné měření, poněvadž hmotnostní čidla jsou instalována ve 4 silikonových nožkách.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Tento přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Protože povrch nábytku je vyroben z nejrůznějších materiálů a je ošetřován různými čistícími prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky narušující a změkčující silikonové nožky. Pod silikonové nožky přístroje v případě potřeby položte protiskluzovou podložku.

Obsluha

Měření váženého produktu

- 1) Chcete-li váhu zapnout, stiskněte tlačítko **ON/OFF** ❹. Zobrazí se krátce počáteční displej a poté automaticky „0 g“.

POZOR

Přetížení nebo chybné zatížení vede k nenávratným poškozením přístroje.

- ▶ Na odvažovací destičku ❶ nikdy nepokládejte vážený produkt o více než 5 kg (11 lb). V případě pochybností zvažte těžší vážený produkt nejprve na váze s vyšší nosností.
 - ▶ Na displej ❸ nebo na tlačítka nestavte žádné předměty ani potraviny.
- 2) Pokud chcete vážit bez misky/nádoby, položte vážený produkt na odvažovací destičku ❶. Zobrazí se hmotnost. Pokud chcete vážený produkt vážit v misce/nádobě, postavte nejprve prázdnou misku/nádobu na odvažovací destičku ❶. Stiskněte tlačítko **TARE** ❷.

Na displeji **3** se opět zobrazí „0 g“ **11** a „T“ **15** se zobrazí na displeji **3**.
Naplněte vážený produkt do misky/nádoby. Zobrazí se hmotnost váženého produktu.

Dovážení vážených produktů (tárování)

Chcete-li při kombinovaném procesu vážit více množství (např. různé přísady na těsto), můžete váhu vždy před přidáním dalšího množství nastavit na hodnotu 0.

- Pokud chcete váhu po prvním měření nastavit opět na hodnotu „0 g“, abyste zvážili další přísadu, stiskněte tlačítko **TARE 7**. Na displeji **3** se opět zobrazí „0 g“ **11** a „T“ **15** se zobrazí na displeji **3**.

Zobrazení nutričních a energetických hodnot

- 1) Položte vážený produkt na odvažovací destičku **1**.
- 2) Vyhledejte příslušný kód pro potravinu určenou k vážení ze seznamu potravin na konci tohoto návodu.
- 3) Zadejte 3místný kód pomocí numerických tlačítek **4**, např. 024. Všechny nutriční a energetické hodnoty příslušné potraviny se zobrazí u zobrazení nutričních/energetických hodnot **13**.

KCAL:	kilokalorie
KJ:	kilojoule
FAT:	tuky
CARB:	sacharidy
PROT:	bílkoviny
CHOL:	cholesterol
BE:	chlebové jednotky

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vzhledem k přirozeným výkyvům v energetických a nutričních hodnotách jsou údaje orientační hodnoty.
- ▶ Pokud jste zadali kód nesprávně, jednoduše jej zadejte znovu.

Vypnutí váhy

Chcete-li váhu vypnout, stiskněte tlačítko **ON/OFF 9**. Váha se vypne.

nebo

Počkejte cca 60 sekund po posledním používání. Váha se automaticky vypne.

Uložení měření

Můžete uložit všechny zobrazené hodnoty potraviny. Váha automaticky sčítá hodnoty každého uloženého měření. Tak můžete například uložit údaje všech svých potravin zkonzumovaných v jeden den a na konci dne je vyvolat. Uložené hodnoty zůstanou zachovány, i když váhu vypnete nebo vyměníte baterii.

- 1) Odvažte potravinu, jak je popsáno v předchozí kapitole, a zadejte odpovídající kód potraviny, aby se zobrazily nutriční a energetické hodnoty.
- 2) Stiskněte tlačítko **M+** **10** pro uložení měření.
V zobrazení paměti naměřených hodnot **14** se zobrazí $\Sigma M XX$. „XX“ se zobrazí jako dvoumístné číslo, např. $\Sigma M 01$ a ukazují paměťové místo.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Uložit můžete pouze měření, ke kterým jste zadali také kód.
- ▶ Pokud jste zadali kód nesprávně, můžete jej změnit před uložením pouze zadáním nového kódu. Následná změna není možná.

- 3) Potravinu nyní z váhy sejměte a položte další potravinu na odvažovací destičku **1**.
- 4) Stejně tak postupujte i při ukládání dalších množství potravin. Po každém dalším uložení se číslo procesu zobrazení paměti naměřených hodnot **14** zvýší o jedno. Zobrazí se vždy číslo posledního procesu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Do paměti lze uložit až 99 měření. Poté již nelze ukládat další měření a „M99“ bliká ve zobrazení paměti naměřených hodnot **14**.
K uložení dalších měření vymažte uložená data stisknutím tlačítka **MC** **5**. Zobrazení M99 zhasne.
- ▶ Dbejte na to, že stisknutím tlačítka **MC** **5** se všechny dříve uložené naměřené hodnoty vymažou.
- ▶ Když součet uložené hmotnosti, nutriční nebo energetické hodnoty překročí maximální hodnotu, na displeji **3** se zobrazí „0-Ld“. „ ΣM “ a dvě číslice předchozího procesu blikají a tím signalizují, že nelze uložit žádná další měření.

Platí tyto maximální hodnoty:

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

Zobrazení sečtených naměřených hodnot

Sečtené naměřené hodnoty můžete kdykoli vyvolat.

- 1) Stiskněte tlačítko **MR** 6. Na cca 10 sekund se zobrazí součet všech uložených naměřených hodnot.
- 2) Pokud se cca 10 sekund nestiskne žádné další tlačítko, váha se přepne zpět do režimu vážení.

Smazání uložených naměřených hodnot

Chcete-li smazat uložené naměřené hodnoty, dotkněte se tlačítka **MC** 5. Zobrazení čísla posledního procesu zhasne a všechny naměřené hodnoty se vymažou.

Uložení vlastního kódu

Do přístroje můžete zadat nutriční a energetické hodnoty dalších potravin, těmto přiřadit kód a uložit na paměťová místa 800–999, která byla při dodání prázdná. Vámi zadané hodnoty se vztahují vždy na 100 g potravin.

Nutriční hodnoty potravin najdete na příslušném balení nebo v odborné literatuře.

K tomu účelu postupujte takto:

- 1) Chcete-li váhu vypnout, stiskněte tlačítko **ON/OFF** 9.
Na displeji 3 se zobrazí všechna zobrazení na cca 2 sekundy.
- 2) Stiskněte tlačítko **MR** 6 a tlačítko **UNIT** 8 současně na cca 3 sekundy, dokud „Kód 800“ ve zobrazení kódu potravin 15 nebude blikat.
- 3) Pomocí numerických tlačítek 4 zadejte kód mezi 800 a 999, pod kterým chcete uložit nutriční a energetické hodnoty pro nové potraviny.
- 4) Potvrďte zadání čísla kódu stisknutím tlačítka **MR** 6. Nové kódové číslo se nyní trvale zobrazí a PROT bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot 15. Zadejte hodnotu pro obsah proteinů (bílkovin) v gramech (na 100 g potravin) se 2 desetinnými místy pomocí numerických tlačítek 4.
- 5) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** 6. FAT bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot 15. Zadejte hodnotu pro obsah tuků v gramech (na 100 g potravin) se 2 desetinnými místy pomocí numerických tlačítek 4.
- 6) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** 6. CARB bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot 15. Zadejte hodnotu pro obsah sacharidů v gramech (na 100 g potravin) s jedním desetinným místem pomocí numerických tlačítek 4.
- 7) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** 6. KCAL bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot 15. Zadejte hodnotu pro kalorie (na 100 g potravin) pomocí numerických tlačítek 4.
- 8) Potvrďte zadání stisknutím tlačítka **MR** 6. CHOL bliká u zobrazení nutričních/energetických hodnot 15. Zadejte hodnotu pro obsah cholesterolu v miligramech (na 100 g potravin) pomocí numerických tlačítek 4.
- 9) Stiskněte tlačítko **MR** 6 pro ukončení zadání nutričních a energetických hodnot.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud se po zadání zobrazí hodnota „E“ na displeji **3**, hodnota byla příliš vysoká. Mohou být zadány následující maximální hodnoty:

PROT (bílkoviny)	500,00 g
FAT (tuky)	500,00 g
CARB (sacharidy)	500,0 g
KCAL (kilokalorie)	5000
CHOL (cholesterol)	5000 mg

- ▶ Hodnoty pro kilojoule a chlebové jednotky jsou automaticky vypočteny na základě vašeho zadání.

Ve zobrazení nutričních/energetických hodnot **3** se zobrazí všechny hodnoty a potravina je nyní uložena pod vybraným kódem.

- 10) Chcete-li zadat další kódy, opakujte kroky 2)-9).
- 11) Zadejte potravinu do příslušného políčka v tabulce potravin v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vámi dříve uložený kód můžete také znovu přepsat opětovným přiřazením kódu a uložením nových nutričních hodnot pod tímto kódem.
- ▶ K přerušení ukládání vlastního kódu stiskněte tlačítko **ON/OFF 9** a přístroj se vypne.

Výměna baterií

Pokud přístroj již nefunguje spolehlivě a displej **3** se stává nečitelným a/nebo se zobrazí „Lo“, jsou baterie vybité a musí být nahrazeny novými stejného typu.

- 1) Otevřete přihrádku na baterie **2**, vyjměte prázdné baterie a ekologicky je zlikvidujte.
- 2) Vložte dvě nové 3V knoflíkové baterie typu CR2032 podle polaritě vyznačené v přihrádce na baterie **2**.
- 3) Uzavřete přihrádku na baterie **2**. Víko přihrádky na baterie musí slyšitelně zapadnout.

Čištění a údržba

POZOR

Zajistěte, aby do váhy nenatekly kapaliny!

To může přístroj nevratně poškodit.

Nepoužívejte abraziva a rozpouštědla.

To by mohlo poškodit povrch přístroje.

- Pro důkladné čištění odstraňte odvažovací destičku ❶ otočením proti směru hodinových ručiček a sejmutím.
- Váhu a odvažovací destičku ❶ očistěte vlhkým hadříkem a otřete obojí dosucha hadříkem nepouštějícím vlákna.
Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanesený na hadřík. Zbytky mycího prostředku po čištění odstraňte hadříkem navlhčeným čistou vodou.
- Odvažovací destičku ❶ po čištění opět našroubujte na šroub na váze.

Likvidace

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte ve Vašem místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochyb se poraďte s recyklační firmou.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

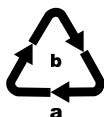


Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Likvidace obalu



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1-7: Plasty, 20-22: Papír a lepenka, 80-98: Kompozitní materiály.

Likvidace baterií



Baterie/akumulátory nesmějí přijít do domovního odpadu. Každý spotřebitel je ze zákona povinen baterie a akumulátory odevzdat na sběrném místě ve své obci nebo městské čtvrti. Tato povinnost slouží k tomu, aby byly baterie/akumulátory odevzdány k ekologické likvidaci. Baterie/akumulátory odevzdávejte pouze zcela vybité.

Příloha

Technické údaje

Napájení elektrickým proudem	2x knoflíková baterie CR2032 --- 2 x 3 V (stejnoseměrný proud) Lithiová baterie
Max. zatížení	5 kg 11 lb
Zobrazení v krocích 1 g / 0,05 oz	
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@idl.cz

IAN 373080_2104

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Kódy potravin

UPOZORNĚNÍ

- Vzhledem k nedostatečným studijním výsledkům a rozdílným složením potravin, obsahujících živočišné tuky od různých výrobců, nejsou hodnoty cholesterolu v některých masných výrobcích uloženy do váhy, a proto se zobrazí "-". Tyto potraviny jsou označeny *.
Pak převezměte hodnoty cholesterolu podle údajů výrobce.

Mléko			Mléčné výrobky		
000	buvolí mléko*		015	kondenzované mléko	min. 7,5 % tuku
001	oslí mléko*		016	kondenzované mléko	min. 10 % tuku
002	ženské mléko	mateřské mléko	017	kondenzované mléko	slazené
003	předběžné přechodné mateřské mléko*	2.-3.den po porodu	018	kondenzované odstředěné mléko	slazené
004	přechodné mateřské mléko*	přechodné mléko 6.-10.den po porodu	019	sušené plnotučné mléko	práškové plnotučné mléko
005	velbloudí mléko*		020	sušené odstředěné mléko	práškové odstředěné mléko
006	kravské mléko	plnotučné mléko (syrové mléko, přednostní mléko)	021	smetana	smetana do kávy, smetana do kávy s min. 10 % tuku
007	kravské mléko	konzumní mléko minim. 3,5 % tuku	022	smetana	smetany ke šlehání, šlehačka minim. 30% tuku
008	kravské mléko	s nízkým obsahem tuku minim. 1,5%, maximálně 1,8% tuku	023	kyselá smetana	zakysaná smetana
009	kravské mléko	odstředěné mléko (odtučněné mléko)	024	podmáslí	
010	kravské mléko	ultra-vysoce zahřáno	025	sušené podmáslí	práškové podmáslí
011	kravské mléko	sterilní mléko	026	syrovátka	sladká
012	ovčí mléko*		027	sušená syrovátka	prášková syrovátka
013	kobylí mléko*		028	jogurt	min. 3,5 % tuku
014	kozí mléko		029	jogurt	s nízkým obsahem tuku minim. 1,5%, maximálně 1,8% tuku

030	jogurt	nízkotučný, maximálně 0,3% tuku	055	sýr Gorgonzola	
031	ovocný jogurt	plnotučný	056	sýr Gouda	45% tuku v sušině
032	ovocný jogurt	s nízkým obsahem tuku	057	sýr Greyerzer	sýr Gruyere
033	ovocný jogurt	nízkotučný	058	sýr Limburger	20% tuku v sušině
034	kefir		059	sýr Limburger	40% tuku v sušině
			060	sýr Mozzarella	
Sýr/tvaroh			061	sýr Münster	45% tuku v sušině
035	sýr Appenzeller	20% tuku v sušině	062	sýr Münster	50% tuku v sušině
036	sýr Appenzeller	50% tuku v sušině	063	parmezán	36,6% tuku v sušině
037	sýr Bel Paese		064	sýr Provolone	
038	sýr Brie	smetanový sýr brie 50% tuku v sušině	065	sýr Ricotta	
039	máslový sýr	50% tuku v sušině	066	romadur	20% tuku v sušině
040	hermelín	30% tuku v sušině	067	romadur	30% tuku v sušině
041	hermelín	40% tuku v sušině	068	romadur	40% tuku v sušině
042	hermelín	45% tuku v sušině	069	romadur	45% tuku v sušině
043	hermelín	50% tuku v sušině	070	romadur	50% tuku v sušině
044	hermelín	60% tuku v sušině	071	Roquefort sýr *	
045	sýr Chester	sýr Cheddar 50% tuku v sušině	072	sýr z kyselého mléka	sýr Harzer, sýr Mainz, sýr do ruky, tyčový sýr, maxim. 10% tuku v sušině
046	sýr Cottage	tvarohový sýr	073	vrstvaný sýr	10% tuku v sušině
047	eidam	30% tuku v sušině	074	vrstvaný sýr	20% tuku v sušině
048	eidam	40% tuku v sušině	075	vrstvaný sýr	40% tuku v sušině smetanový vrstvo- vaný sýr
049	eidam	45% tuku v sušině	076	tavený sýr	45% tuku v sušině
050	sýr s modrou plísní	50% tuku v sušině	077	tavený sýr*	60% tuku v sušině smetanový sýr
051	ementál	45% tuku v sušině	078	tvaroh	nízkotučný
052	sýr Feta	45% tuku v sušině	079	tvaroh	20% tuku v sušině
053	smetanový sýr	smetana 50% tuku v sušině	080	tvaroh	40% tuku v sušině tvaroh se smetanou
054	smetanový sýr	mind. 60%, max. 85% tuku v sušině	081	sýr Tilsiter	30% tuku v sušině

082	sýr Tilsiter	45% tuku v sušině	103	kakaové máslo	
Vejsce			104	kokosový tuk	rafinovaný
083	kachní vejce*	celkový obsah vejce	105	olej z dýňových semen	
084	slepičí vejce	celkový obsah vejce	106	lněný olej	
085	žloutek ze slepičího vejce	tekutý vaječný žloutek	107	olej z kukuřičných klíčků	kukuřičný olej, rafinovaný
086	slepičí vaječný bílek	tekutý bílek, vaječný bílek	108	makový olej	
087	slepičí vejce	celkový obsah sušeného vejce, sušené kompletní vejce	109	olivový olej	
088	žloutek ze slepičího vejce	sušený, sušený žloutek	110	tuk z palmových jader	rafinovaný
089	slepičí vaječný bílek	sušený, sušený bílek	111	palmový olej	
Tuky			112	řepkový olej	řepkový olej, rafinovaný
090	máslo	máslo ze sladké a kyselé smetany	113	světlicový olej	světlicový olej, rafinovaný
091	sádlo		114	sezamový olej	rafinovaný
092	husí tuk*		115	bambucké máslo	bambucký tuk
094	skopový lůj	skopový tuk, nerozpuštěný	116	sojový olej	rafinovaný
095	sled'ový olej		117	slunečnicový olej	rafinovaný
096	slepičí tuk		118	hroznový olej	
097	olej z lískových oříšků*		119	olej z vlašských ořechů	
098	hovězí lůj		120	olej z pšeničných klíčků	
099	vepřové sádlo		121	arašidová pasta	arašidové máslo
100	olej ze semínek bavlníku	olej ze semínek bavlníku, rafinovaný	122	mléčný polotučný tuk	ze značkového másla
101	arašidový olej	arachisový olej, rafinovaný	123	margarín	standardní margarín
102	lipo tuk		124	margarín	rostlinný margarín
			125	margarín	dietní margarín
			126	margarín	polotučný margarín
Maso					
127	skopové maso	svalovina, filé			

128	skopové maso*	prsá
129	skopové maso*	plecko
130	skopové maso	kýta
131	skopové maso*	kotleta
132	skopové maso*	svíčková
133	skopové srdce	
134	skopový mozek	
135	skopová játra	
136	skopová plíčka	
137	skopová slezina*	
138	skopové ledviny	
139	skopový jazyk	
140	jehněčí maso	čistá svalovina
141	jehněčí maso	mezisvalový tuk
142	jehněčí maso	podkožní tuková tkáň
143	jehněčí maso	prsá
144	jehněčí maso	kyčel bez kostí
145	jehněčí maso	kotleta s protučnělostí
146	jehněčí maso	krkovička
147	jehněčí maso	ořech
148	jehněčí maso	stehno bez kostí
149	jehněčí maso	záda bez protučnělosti
150	jehněčí maso	plecko bez kostí
151	jehněčí maso	holeň bez kostí
152	telecí maso	čistá svalovina
153	telecí maso	prsá
154	telecí maso	plecko
155	telecí maso	filé
156	telecí maso	krk, šíje s kostí
157	telecí maso	koleno s kostí
158	telecí maso	kýta s kostí
159	telecí maso	pečeně z telecího hřbetu s kostí
160	telecí brzlík*	brzličková žláza
161	telecí dršťky*	telecí dršťky
162	telecí srdce*	
163	telecí mozek	
164	telecí játra	
165	telecí plíce*	
166	telecí slezina*	
167	telecí ledviny	
168	telecí jazyk*	
169	hovězí maso	čistá svalovina
170	hovězí maso	mezisvalový tuk
171	hovězí maso	podkožní tuková tkáň
172	hovězí maso	hrudník, prsá
173	hovězí maso	plecko
174	hovězí maso	filé
175	hovězí maso	vysoké žebírko, hovězí pečeně, holé žebírko, tučné žebírko
176	hovězí maso	k yčel, kus ocasu
177	hovězí maso	zátylek, kus jazyku, krk
178	hovězí maso	stehno
179	hovězí maso	roastbeef, svíčková
180	hovězí maso	podkolení
181	hovězí krev	
182	hovězí srdce	
183	hovězí játra	
184	hovězí plíčka	
185	hovězí slezina*	
186	hovězí ledviny	
187	hovězí jazyk	
188	vepřové maso	čistá svalovina

189	vepřové maso	mezisvalový tuk
190	vepřové maso	podkožní tuková tkáň
191	vepřové maso	bůček
192	vepřové maso	plece s kůží, rameno, lopatka
193	vepřové maso	filé
194	vepřové maso	zadní koleno, zadní haxe
195	vepřové maso	zátylek, hřeben krku
196	vepřové maso	kotleta s kostí
197	vepřové maso	stehno, maso na řízký
198	vepřový špek*	čerstvá slanina z hřbetu
199	vepřová krev	
200	vepřové srdce	
201	vepřový mozeček	
202	vepřová játra	
203	vepřové plíce	
204	vepřová slezina*	
205	vepřové ledviny	
206	vepřový jazyk	
207	králíčí maso	průřez s kostí
208	koňské maso*	průřez
209	kozí maso	průřez
210	kozí maso	svíčková, svalovina
Masné výrobky (s výjimkou salámu)		
211	šlachové maso*	šlachové maso
212	Corned Beef*	americký
213	Corned Beef*	český
214	masové výtahky*	
215	maso ke snídani*	
216	želatina	jedlá želatina
217	mleté hovězí maso*	
218	hovězí maso*	v konzervách
219	mleté maso*	tatarák
220	vepřové maso*	v konzervě, vepřové maso ve vlastní šťávě
221	vepřové maso	v konzervách maso se sádlem
222	vepřové maso*	uzené
223	vepřové mleté maso*	
224	vepřová šunka	vařená, šunka
225	vepřová šunka*	v konzervách
226	vepřový bůček*	uzený
227	vepřový špek*	prorůstlý, slanina ke snídani,
Salám		
228	kabanos	
229	rolnická pečená klobása*	polská
230	pivná šunka*	
231	pivný salám*	
232	klobása*	
233	salám Cervelat*	
234	párky v konzervě*	vařené klobásy
235	sekaná*	sekaná
236	vepřový salám*	
237	frankfurtské párky	
238	moučný salám*	mozečkový salám
239	Göttinger*	salám v měchýři
240	lovecký salám*	

241	telecí pečená klobása*	
242	telecí sekaná*	
243	telecí paštika*	
244	klobása*	
245	salám Landjäger*	
246	játrová paštika*	
247	játrová paštika*	hrubá
248	játrová paštika*	na domácí způsob
249	játrová tlačěnka*	
250	lyoner*	
251	mleté maso k natírání*	Braunschweigske mleté maso k natírání
252	mleté maso k natírání*	hrubé
253	Mortadella*	
254	Mnichovské bílé klobásy*	
255	plovková klobása*	
256	tlačěnka*	tlačěnka
257	červená tlačěnka*	červený žaludek se slupkou
258	tlačěnka, bílá*	bílý žaludek se slupkou
259	Regensburské buřty*	
260	červený salám*	krvavničky
261	červený salám*	na Durinský způsob
262	salám*	český
263	šunkový salám*	jemný
264	vepřová pečená klobása*	
265	Vídeňské párky*	
266	salám z jazyku*	
Zvěřina		
267	zajíc	průřez
268	jelení maso	průřez
269	srnčí maso*	kýta
270	srnčí maso*	hřbet
271	kančí maso	průřez
Drůbež		
272	kačena	průřez
273	bažant*	průřez, s kůží, bez kostí
274	husa	průřez
275	slepice	slepice na pečení, průřez
276	slepice*	slepice do polévky, průřez
277	slepice	prsá s kůží
762	kuře	prsá bez kůže, filé z kuřecích prsou
278	slepice	stehno s kůží, bez kostí
279	slepice	srdce
280	slepice	játra
281	holub	průřez, s kůží a kostí
282	krocán	dospělé zvíře, průřez, s kůží
283	krocán*	mladé zvíře, průřez, s kůží
284	krocán	prsá bez kůže

285	krocán	stehno, bez kůže a kostí	316	treska skvrnitá	
286	křepelka*	průřez, bez kůže a kostí	317	platýs	
Ryby (slaná voda)			318	mečoun	
287	rybářská ryba	mořský ďas	319	štika*	Evropa
288	mník modrý *		320	aljašský losos*	
289	máslová makrela*		321	mořský jazyk	
290	dorade royal	cejn	322	šprotky*	
291	malý žralok	ostnatá ryba	323	platejs	
292	platýs		324	platýs	
293	grenadier*		325	sušená ryba*	makrela
294	halibut	bílý halibut	326	jeseter*	
295	černý halibut*	grónský halibut	327	tuňák*	
296	sleď	z Antlantiku	Ryby (sladkovodní)		
297	sleď	sleď obecný baltský	328	úhoř	
298	sledí mléko*	gonády,samčí	329	okoun, candát	okoun
299	sledí jikry*	gonády, samičí	330	cejn *	cejn
300	sleď královský*	ryba obecná	331	pstruh	pstruh potoční, pstruh duhový
301	treska obecná	treska	332	štika	
302	sumec	vlkouš	333	kapr	
303	klíše*		334	losos	
304	uhlíř	losos	335	síh*	síh
305	ling*		336	lín*	
306	limanda*		337	waller	sumec
307	lumb	brozma	338	candát*	
308	makrela		Mušle / měkkýši		
309	mořský cípál		339	ústřice	
310	parmice*		340	krevety, kraby	granát, severomořské krevety
311	rejnok*		341	humr	
312	červený okoun	zlatý okoun	342	rak	rak říční
313	platýs šedohnědý	jazír	343	krill*	antarktický
314	ančovičky*				
315	sardinky*				

344	langusta		373	mořský uhoř*	uzený části ostrouna obecného
345	slávka jedlá	modrá mušle nebo slávka jedlá	374	mořský losos*	uzený
346	hřebenatka	hřebenatka	375	mořský losos*	v oleji, náhrada za losos
347	jezerní ucho*	Abalone	376	šprotky*	uzené
348	želva*		377	sušená ryba*	
349	slávka jedlá	slávka jedlá	378	tuňák	v oleji
350	sěpie obecná		379	rybí tyčinky	
351	hlemýžď*				
Rybí výrobky			Obilí		
352	úhoř*	uzený	obilí a mouka		
353	pečený sled'		380	amaranth	liščí ocas, semínka
354	uzenáč		381	pohanka	loupané zrna
355	platýs*	uzený	382	pohanková krupice	
356	černý halibut*	uzený	383	pohanková mouka	celozrnná mouka
357	sled'*	v želé	384	špalda	loupaná, celá zrna
358	sled'*	marinovaný, Bismarckův sled'	385	špaldová mouka	typ 630
359	sumec*	sumec uzený	386	špaldová mouka	celozrnná mouka
360	kaviár	pravý, z jesetera	387	ječmen	loupaný, celá zrna
361	náhrada za kaviár*	německý kaviár	388	ječmenové kroupy	
362	treska*		389	ječmenová krupice	
363	krabí maso*	v konzervách	390	zelená jádra	špalda
364	losos*	losos, v konzervě	391	mouka ze zelených jader	
365	losos*	losos, v oleji	392	oves	loupaný, celá zrna
366	makrela*	uzená	393	ovesné vločky	
367	sled'*		394	ovesná kaše	
368	červený okoun*	uzený			
369	slanečky*				
370	sardinky	v oleji			
371	treska skvrnitá*	uzená			
372	Schillerovi kudrlinky*				

395	ovesná mouka	
396	proso	loupané zrno
397	kukuřice	celá zrna
398	kukuřiční vločky ke snídani	Cornflakes, neslazené
399	kukuřičná mouka	
400	Quinoa	rýžový produkt
401	rýže	nehlazená
402	rýže	hlazená
403	rýže	hlazená, vařená, okapaná
404	rýžová mouka	
405	žito	celá zrna
406	žitná mouka	typ 815
407	žitná mouka	typ 997
408	žitná mouka	typ 1150
409	žitná mouka	typ 1370
410	žitný šrot	typ 1800
411	čirok	čirok, kafrová kukuřice
412	tritikale	
413	pšenice	celá zrna
414	pšeničná krupice	
415	pšeničná mouka	typ 405
416	pšeničná mouka	typ 550
417	pšeničná mouka	typ 630
418	pšeničná mouka	typ 812
419	pšeničná mouka	typ 1050
420	pšeničná mouka	typ 1700
421	pšeničné klíčky	
422	pšeničné otruby	otruby
423	strouhanka	

Chléb a housky		
424	housky	žemle
425	grahamský chléb	chléb z pšeničného šrotu
426	křupavý chléb	
427	černý nasládlý chléb	
428	žitný chléb	
429	žitný smíšený chléb	
430	žitný smíšený chléb	s pšeničnými otruby
431	žitný celozrnný chléb	
432	chléb z pšeničné mouky	bílý chléb
433	pšeničný smíšený chléb	
434	pšeničný toastovací chléb	
435	pšeničný celozrnný chléb	
Pečivo/těstové výrobky		
093	nudle	bez vajec
436	vaječné těstoviny	nudle, makarony, špagety, atd.
437	vaječné těstoviny	nudle, vařené, okapané
438	sušenky	máslové sušenky, tvrdé sušenky
439	slané tyčinky	slané praclíky jako trvanlivé pečivo

440	vánočky	vánoční, rumové, pomerančové, kávové, atd.	462	bramborové krokety	produkt v prášku
441	dortový základ		463	bramborové placky	bramboráky, produkt v prášku
442	suchar	bez vajíček	464	bramborové plátky	bramborové lupínky, pražené v oleji, solené
443	máslový koláč	kynuté těsto	465	bramborové tyčinky	bramborové tyčinky, pražené v oleji, solené
444	tvarohový koláč	z křehkého těsta	466	bramborová polévka	produkt v prášku
445	lístkové těsto	polotovár	467	hranolky	hotové k požití, nesolené
446	syrové pečivo		468	kedluben	
Škroby			469	tuřín	řepa, brukev, kedluben
447	bramborový škrob		470	křen	
448	kukuřičný škrob		471	mrkev	karotka, mrkev
449	rýžový škrob		472	mrkev	vařená, okapaná
450	tapioka škrob		473	mrkev	sušená
451	pšeničný škrob		474	mrkev	v konzervách
452	pudingový prášek		475	mrkvová šťáva	mrkvová šťáva z karotek
			476	pastinák	
Zelenina			477	petržel	petržel kořenová
hlízy, kořenové plodiny			478	ředkvička	
453	Batate	sladké brambory	479	ředkev	
454	Cassave	hlízy, maniok, tapioka	480	červená řepa	červená řepa
455	fenykl	hlíza	481	šťáva z červené řepy	
456	brambory		482	černý kořen	
457	brambory	vařené, se slupkou	483	černý kořen	vařený, okapaný
458	brambory	pečené, se slupkou	484	celer	hlíza
459	bramborové vločky	bramborové pyré, produkt v prášku	485	taro	taro kořen
460	bramborové knedlíky	bramborové knedlíky, vařené, produkt v prášku	486	topinambur	artyčok
461	bramborové knedlíky	bramborové knedlíky, surové, produkt v prášku	487	bílý tuřín	tuřín, řípa

488	Yam kořen	hlíza	517	červené zelí	červená kapusta
			518	kyselé zelí	odkapané
Zelí, klíčky, ostatní zelenina			519	pažitka	
489	artyčok		520	sójové klíčky	
490	bambusové klíčky		521	chřest	
491	světlý celer		522	chřest	vařený, odkapaný
492	květák		523	chřest	v konzervách
493	květák	vařený, okapaný	524	špenát	
494	brokolice		525	špenát	vařený, odkapaný
495	brokolice	vařená, okapaná	526	špenát	v konzervách
496	řeřicha		527	špenátová šfáva	
497	cikorka		528	bílé zelí	bílá kapusta
498	čínské zelí		529	kadeřávek	zelí Savoyer
499	hlávkový salát Endivie	hlávkový salát Escariol	530	cibule	
500	hrachové klíčky		531	cibule	sušená
501	polní salát	rapuncl			
502	fenykl	listový, boloňský fenykl	Dužinová zelenina		
503	řeřicha setá		532	lilek	lilek
504	kapusta	červené zelí	533	fazole	zelené fazolky
505	česnek		534	fazole	fazolky, zelené, v konzervě
506	hlávkový salát		535	fazole	fazole nebo fazolky, zelené, sušené
507	čočkové klíčky		536	okurka	
508	listy pampelišky		537	okurka	okurky v slaném nálevu, v koprovném nálevu, mléčno kyselé
509	cvikla		538	dýně	
510	klíčky fazole mung	klíčky fazole mung	539	paprika	paprikový lusk
511	petržel	listy	540	tykev	
512	pórek	pór	541	rajče	
513	šrucha		542	rajčata	v konzervách
514	rebarbora		543	rajský protlak	
515	růžičková kapusta				
516	růžičková kapusta	vařená, okapaná			

544	rajčatový džus	Obchodní zboží	569	fazole	semena, bílá, vařená
545	cuketa	letní tykev	570	hrách	lusky a semena, zelený
546	kukuřice cukrová	kukuřice jedlá	571	hrách	semena, zelený, vařený, odkapaný
Divoké byliny / divoká zelenina			572	hrách	semena, zelený, v konzervě
547	bylina barbara	listy, zimní řeřicha	573	hrách	sušený, semena
548	divoký česnek	listy	574	fazole goa	křídlová fazole, fazole manila, semena, suchá
549	široká jitrocel	listy	575	cizrnový hrách	semena, zelený
550	francouzské byliny	chlupaté špičky výhonků	576	cizrnový hrách	sušený, semena
551	velká kopřiva	listy	577	len	lněná semínka
552	zahradní lebeda	listy	578	lima fazole	fazole, máslová fazole, semena, suchá
553	bičik	listy	579	čočka	sušená, semena
554	velký lopuch	listy	580	čočky	semena, vařené
555	Gundermann	listy	581	mák	mák, semena, sušený
556	byliny dobrý Jindřich	listy	582	mung fazole	sušená, semena
557	pravý kmín	listy	583	sezam	sušený, semena
558	pravý kmín	kořen	584	sójový bob	sušený, semena
559	divoký sléz	listy	585	sójová mouka	plnotučné
560	rukola		586	sójové mléko	
561	šřovík	listy	587	slunečnice	sušená, semena
562	špicatý jitrocel	listy	588	mouka ze slunečnicových semen	
563	bílá kopřiva	listy	589	křovinatý hrách	hrách, fazole, hrášek, semena, suché
564	ptačinec	listy	590	tofu	
565	lučňý černý kořen	listy	591	fazole	mung fazole, semena, sušená
566	luční křídlatka	listy			
Luštěniny / olejniný					
567	fazole skvrnitá	sušená fazole, semena			
568	fazole	zahradní fazole, semena, bílá, suchá			

Houby			619	mirabelky	
592	hlíva ústříčná	ústřice	620	broskev	
593	kozák		621	broskev	sušená
594	máselník		622	broskve	v konzervách
595	žampiony	pěstované žampiony	623	švestka	
596	žampiony	v konzervách	624	švestka	sušená
597	armillaria		625	švestky	v konzervách
598	smrž	smrž jedlý	626	reineclaude	
599	liška jedlá	liška jedlá	bobule		
600	lišky jedlé	v konzervách	627	ostružiny	
601	liška jedlá	sušená	628	ostružina	
602	ryzec		629	jahoda	
603	kozák		630	jahody	v konzervách
604	křemenáč		631	borůvka	borůvka
605	křemenáč	sušený	632	borůvky	v konzervách
606	lanýž		633	borůvky	borůvky v konzervě, bez sladidla
Ovoce			634	malina	
jádrové ovoce			635	maliny	v konzervách
607	jablko		636	rybíz	červený
608	jablko	sušené	637	rybíz	černý
609	jablečný protlak		638	rybíz	bílý
610	hruška		639	brusinka	rašelinové bobule
611	hrušky	v konzervách	640	brusinky	brusinky
612	kdoule		641	brusinky	v konzervách
peckové ovoce			642	brusinky	konzervované bez cukru, zavařené brusinky
613	meruňka		643	angrešt	
614	meruňka	sušená	644	hrozno	červené hrozno
615	meruňka	v konzervách	645	hrozno	hrozny, sušené, rozinky
616	třešně	kyselé	646	jeřábové plody	sladký jeřáb
617	třešně	sladké	647	šípky	
618	třešně	sladké, v konzervě			

648	bezinky	černé
649	dřínová třešeň	dřínové třešně
650	bobule rakytníku	
651	trnky	bobule trnky
Exotické ovoce		
652	Acerola	západoindické třešně
653	Akee	švestka Aki, ořech Aki
654	ananas	
655	ananas	v konzervách
656	pomeranč	pomeranč
657	avokádo	
658	banán	
659	křovinné rajče	Tamarillo
660	chlebovník	
661	Carissa	švestka Natal
662	cashew jablko	cashew hruška
663	Chayote	šušu
664	Cherimoya	
665	datle	sušené
666	Durian	
667	fíky	
668	fíky	sušené
669	granátové jablko	
670	grapefruit	
671	Guave	Guajave
672	Jabotikaba	
673	jackfruit	
674	japonská mišpule	mišpule, Loquate
675	Jujuba	čínské datle, indická jujuba
676	Kaki	tomel, čínské kdoule, japonský tomel

677	Cape angrešt	physalis, ananasové třešně
678	karambola	karambola, křovinný angrešt
679	kiwi	čínský angrešt
680	Kumquat	minipomeranč. Kino To
681	citron, limetka	
682	liči	liči švestky, čínské lískové oříšky
683	Longan	dračí oko
684	jablko Mammey	jablko Mammi
685	mandarinka	
686	mango	
687	mangostane	
688	naranijska	Lulo, Quito pomeranč
689	okra	Gombo, ibišek
690	oliva	zelená, nakládaná
691	opuncie	kaktusová hruška, kaktusový fík, kaktusové jablko
692	papaya	křovinný meloun, Mamao
693	mučenka	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	růžové jablko	Jambose
696	Sapodille	kašovitě jablko
697	Sapote	
698	Tamarinde	kyselé datle
699	červené kaštiny	baheník, sladký
700	červený meloun	
701	citron	
702	pižmo meloun	žlutý meloun

Ořechy		
703	cashew ořechy	kešu ořechy, indické mandle, acajou ořechy
704	jedlé kaštiny	kaštan
705	burský oříšek	
706	burský oříšek	pražený
707	lískový ořech	
708	kokosový ořech	
709	ořech kola	
710	ořechy Macadamia	austrálské ořechy
711	mandle	sladké
712	paraořechy	
713	pekan ořechy	
714	pistácie	zelená mandle, pistáciová mandle
715	vlašský ořech	
Šťávy a sirupy		
716	ananasová šťáva	v konzervách
717	jablečná šťáva	Obchodní zboží
718	pomerančová šťáva	čerstvě vymačkaná pomerančová šťáva, šťáva z matice
719	pomerančová šťáva	pomerančová šťáva, neslazená, obchodní zboží
720	pomerančová šťáva	pomerančová šťáva, pomerančový koncentrát
721	grapefruitový džus	čerstvě vymačkaný, šťáva z matice
722	grapefruitový džus	obchodní zboží
723	malinová šťáva	čerstvě vymačkaná, šťáva z matice
724	malinový sirup	
725	bezinková šťáva	šťáva z matice
726	rybízový nektar	červený, obchodní zboží
727	rybízový nektar	černý, obchodní zboží
728	kokosové mléko	
729	mandarinková šťáva	čerstvě vymačkaná, šťáva z matice
730	šťáva z mučenky	čerstvě vymačkaná, šťáva z matice
731	šťáva z rakytníku	
732	višňová šťáva	šťáva z matice
733	hroznová šťáva	obchodní zboží
734	citronová šťáva	čerstvě vymačkaná, přímá šťáva
Marmelády/želé		
735	jablečné želé	
736	pomerančový džem	pomerančová marmeláda
737	meruňkový džem	
738	ostružinový džem	
739	jahodový džem	
740	šípkový džem	
741	borůvkový džem	
742	malinové želé	

743	malinový džem		766	kvasnicové světlé pivo	
744	rybízové želé	červené	767	jablečný mošt	
745	rybízová marmeláda	červená	768	červené víno	lehké kvality
746	třešňový džem		769	červené víno	těžké kvality
747	švestkový džem	slivový džem	770	šumivé víno	bílé, český sekt
748	švestkový protlak		771	bílé víno	střední kvality
749	želé z kdoulí		772	brandy	
750	marmeláda z kdoulí		773	Whisky	
Med / cukr / sladkosti			774	vaječný likér	
751	med	květový med	775	Kölsch - pivo	
752	krém z invertního cukru	umělý med	776	vodka	
753	cukr	surový cukr, řepný cukr	777	rum	
754	surový cukr	z cukrové třtiny, hnědý cukr	778	pálenka	32 obj.%
755	surový cukr	z cukrové řepy, hnědý cukr	Nealkoholické nápoje		
756	fondán		779	Cola nápoje	
757	marcipán		780	sladové nápoje	
758	ořechovo-nugátový krém		Kakao/čokoláda		
759	mražený krém		781	kakaový prášek	slabě zbavený oleje
760	ovocná zmrzlina		782	čokoláda	bez mléka, min. 40% kakaové hmoty
Alkoholické nápoje			783	čokoláda	mléčná čokoláda
761	nealkoholické pivo	točené pivo, české	Káva/čaj		
763	Plzeňský ležák	normální české pivo	784	káva	zelená, surová káva
764	pivo	tmavé	785	káva	pražená
765	pivo	světlé	786	prášek z výtažku kávy	instantní káva

787	cikorková káva		813		
788	čaj	černý čaj	814		
			815		
Droždí			816		
789	pekařské droždí	lisované	817		
790	pivní kvasnice	sušené	818		
			819		
Přísady koření			820		
791	kostky polévky		821		
792	ocet		822		
793	maggi koření		823		
794	hořčice		824		
795	křenová omáčka		825		
796	holandská omáčka		826		
797	hořčice	sladká	827		
			828		
Majonéza			829		
798	majonéza*	bohatá na tuk	830		
799	majonéza do salátu	50% tuku	831		
			832		
Vlastní kódy			833		
800			834		
801			835		
802			836		
803			837		
804			838		
805			839		
806			840		
807			841		
808			842		
809			843		
810			844		
811			845		
812			846		

847			881		
848			882		
849			883		
850			884		
851			885		
852			886		
853			887		
854			888		
855			889		
856			890		
857			891		
858			892		
859			893		
860			894		
861			895		
862			896		
863			897		
864			898		
865			899		
866			900		
867			901		
868			902		
869			903		
870			904		
871			905		
872			906		
873			907		
874			908		
875			909		
876			910		
877			911		
878			912		
879			913		
880			914		

915			949		
916			950		
917			951		
918			952		
919			953		
920			954		
921			955		
922			956		
923			957		
924			958		
925			959		
926			960		
927			961		
928			962		
929			963		
930			964		
931			965		
932			966		
933			967		
934			968		
935			969		
936			970		
937			971		
938			972		
939			973		
940			974		
941			975		
942			976		
943			977		
944			978		
945			979		
946			980		
947			981		
948			982		

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

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	68
Użycie zgodne z przeznaczeniem	68
Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu	68
Elementy obsługowe	69
Bezpieczeństwo	69
Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa	70
Postępowanie z bateriami	71
Uruchomienie	72
Ustawienie	73
Obsługa	73
Pomiar ważonych produktów	73
Doważanie produktów (tara)	74
Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych	74
Wyłączanie wagi	74
Zapisywanie pomiaru w pamięci	74
Wyświetlanie dodanych wartości mierzonych	76
Usuwanie zapisanych wartości mierzonych	76
Zapisywanie własnych kodów	76
Wymiana baterii	78
Czyszczenie i pielęgnacja	78
Utylizacja	79
Załącznik	80
Dane techniczne	80
Serwis	80
Importer	80
Kody produktów spożywczych	81

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi. Niniejsza skrócona instrukcja obsługi nie zastępuje pełnej instrukcji obsługi, która zawiera również informacje na temat czyszczenia, usuwania usterek i gwarancji.



Zeskanuj ten kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą kodu QR przejdziesz bezpośrednio na stronę serwisu Lidl www.lidl-service.com, gdzie możesz obejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 373080_2104.

OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do ważenia produktów spożywczych oraz kontrolowania żywienia. Waga jest przeznaczona wyłącznie do użytku prywatnego. Urządzenie nie nadaje się do zastosowań przemysłowych!

Inne lub wykraczające poza powyższe użytkowanie, uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Zakres dostawy / Przegląd po rozpakowaniu

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Waga analityczna z wartościami odżywczymi
- 2 x baterie pastylkowe, 3 V, CR2032
- Skrócona instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem bądź transportem, skontaktuj się z infolinią serwisową.

Elementy obsługowe

Rysunek A:

- 1 Szalka
- 2 Wnęka na baterie
- 3 Wyświetlacz
- 4 Przyciski numeryczne
- 5 Przycisk **MC**
- 6 Przycisk **MR**
- 7 Przycisk **TARE**
- 8 Przycisk **UNIT**
- 9 Przycisk **ON/OFF**
- 10 Przycisk **M+**

Rysunek B:

- 11 Wyświetlacz numeryczny
- 12 Wskaźnik jednostek
- 13 Wskaźniki wartości odżywczych/energetycznych
- 14 Wskaźnik pamięci wartości mierzonych
- 15 Wskaźnik kodu produktu spożywczego
- 16 Wskaźnik funkcji TARA

Bezpieczeństwo

W tym rozdziale zawarto ważne wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

To urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użycie może doprowadzić jednak do obrażeń u ludzi i szkód materialnych.

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie wolno przyjmować leków (np. insuliny) wyłącznie na podstawie wartości odżywczych określonych za pomocą wagi analitycznej!

Potwierdzaj wartości, na przykład konsultując je z odpowiednią literaturą na ten temat. W ten sposób można uniknąć ewentualnych odchyłeń wartości odżywczych produktów spożywczych od wartości wskazanych zapisanych w urzędzeniu.

- ▶ W przeciwnym razie może dojść do nieprawidłowego dawkowania leków! W razie wątpliwości skonsultuj się z lekarzem!

Podstawowe wskazówki bezpieczeństwa

Mając na uwadze bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie jest nigdzie uszkodzone. Nie uruchamiaj uszkodzonego ani upuszczonego urządzenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Naprawy urządzenia zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom lub obsłudze klienta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować poważne zagrożenie dla użytkownika. Do tego można stracić gwarancję.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE

- Uszkodzone elementy wymieniaj zawsze na oryginalne części zamienne. Tylko te części gwarantują odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- Chroń urządzenie przed wilgocią i przedostaniem się do środka płynów.
- Na nieużywanej wadze nie stawiaj nigdy przedmiotów.
- Chroń wagę przed uderzeniami, wilgocią, kurzem, chemikaliami, dużymi różnicami temperatur i bliskością źródeł ciepła (piece, grzejniki).
- Do obsługi przycisków nie używaj zbyt dużej siły ani ostrych przedmiotów.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur ani silnych pól elektromagnetycznych (np. telefony komórkowe).

WSKAZÓWKA

- ▶ Naprawy urządzenia w okresie trwania gwarancji zlecaj wyłącznie autoryzowanym serwisom, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do utraty gwarancji.

Postępowanie z bateriami

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem!

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa dotyczących bezpiecznego użytkowania:

- ▶ Nie wrzucaj baterii do ognia.
- ▶ Nie otwieraj, nie deformuj ani nie zwieraj baterii, ponieważ może to spowodować wyciek chemikaliów znajdujących się w ich wnętrzu.

⚠ OSTRZEŻENIE

- ▶ Nigdy nie próbować ładowania wyczerpanych baterii. Wolno ładować ponownie tylko akumulatory; nigdy nie próbuj ładować baterii jednorazowych. Niebezpieczeństwo eksplozji!
- ▶ Regularnie sprawdzaj stan baterii. Elektrolit wylany z baterii może spowodować trwałe uszkodzenie urządzenia. Zachowaj szczególną ostrożność w postępowaniu z uszkodzoną lub rozlaną baterią. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nosić rękawice ochronne.
- ▶ Baterie przechowywać z dala od dzieci. W przypadku połknięcia niezwłocznie udaj się do lekarza.
- ▶ Na czas dłuższej przerwy w użytkowaniu urządzenia, wyjmij z niego baterie.
- ▶ Nie wolno używać razem różnych typów baterii lub nowych i używanych baterii.
- ▶ Baterie należy wkładać z zachowaniem prawidłowej biegunowości.
- ▶ Rozładowane baterie należy wyjąć z urządzenia i zutylizować w bezpieczny sposób.
- ▶ Nie wolno zwierać styków.
- ▶ Akumulatory muszą być wyjęte z urządzenia przed ładowaniem.

Uruchomienie

- Usuń wszystkie elementy opakowania z urządzenia. Odklej folię ochronną z wyświetlacza ❸. Wyciągnij zabezpieczenie transportowe, które zapobiega wciśnięciu szalki ❶, spod szalki ❶.
- Otwórz wnękę na baterie ❷ od spodu wagi i wyjmij mały plastikowy pasek, umieszczony między bateriami a stykami, a następnie zamknij ponownie wnękę na baterie ❷ tak, aby pokrywka wnęki na baterie słyszalnie się zatrzasnęła.

- Waga może wyświetlać ciężar w jednostkach takich, jak g (gramy) i kg (kilogramy) lub oz (uncje) i lb (funty). Aby zmienić jednostkę wagi, naciśnij przycisk **UNIT** 8. W niniejszej instrukcji, w przykładach stosowana jest zawsze jednostka g (gramy).

Ustawienie

Postaw wagę na równym, stabilnym podłożu. Stabilne podłoże ustawienia jest warunkiem prawidłowego pomiaru, ponieważ czujniki wagowe są wbudowane w 4 silikonowe nóżki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie jest wyposażone w przeciwpoślizgowe nóżki silikonowe. Ponieważ powierzchnie mebli mogą być wykonane z najróżniejszych materiałów i są konserwowane różnymi środkami do pielęgnacji, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych powierzchni mogą zawierać substancje uszkadzające i rozmiękczające silikonowe nóżki wagi. W razie potrzeby podłóż przeciwpoślizgowe podkładki pod silikonowe nóżki urządzenia.

Obsługa

Pomiar ważonych produktów

- 1) Naciśnij przycisk **ON/OFF** 9, aby włączyć wagę. Na krótko pojawia się wskazanie początkowe, a następnie automatycznie pojawia się wskazanie „0 g”.

UWAGA

Przeciążenie lub nieprawidłowe obciążenie spowoduje nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie wolno stawiać produktów cięższych niż 5 kg (11 lb) na szalce 1. W razie wątpliwości zważ najpierw cięższe produkty na wadze o większej nośności.
 - ▶ Na wyświetlaczu 3 ani na przyciskach nie ustawiaj żadnych przedmiotów ani produktów spożywczych.
- 2) Jeśli chcesz ważyć bez miski/pojemnika, umieść ważone produkty na szalce 1. Wyświetlana jest waga. Jeśli chcesz ważyć produkty w misce/pojemniku, postaw najpierw pustą miskę/pusty pojemnik na szalce 1. Naciśnij przycisk tarowania **TARE** 7. Na wyświetlaczu 3 wskazywane jest ponownie „0 g” 11 oraz „T” 16 pojawia się na wyświetlaczu 3. Włóż produkty do zważenia do miski/pojemnika. Wyświetlana jest waga ważonego produktu.

Doważanie produktów (tara)

Aby zważyć kilka ilości (np. różne składniki ciasta) w cyklu mieszanym, można za każdym razem przed dodaniem kolejnej ilości ustawić wagę na 0.

- Gdy po pierwszym pomiarze chcesz ustawić wagę ponownie na „0 g”, aby zmierzyć następny składnik, naciśnij przycisk **TARE** **7**. Na wyświetlaczu **3** wskazywane jest ponownie „0 g” **11** oraz „T” **16** pojawia się na wyświetlaczu **3**.

Wyświetlanie wartości odżywczych i energetycznych

- 1) Umieść ważone produkty na szalce **1**.
- 2) Na liście produktów spożywczych na końcu tej instrukcji znajdź odpowiedni kod produktu spożywczego, który ma być zważony.

Za pomocą przycisków numerycznych **4** wpisz trzycyfrowy kod, np. 024.

Wszystkie wartości odżywcze i energetyczne danego produktu spożywczego są wyświetlane na wskaźnikach wartości odżywczych/energetycznych **13**.

KCAL:	kilokalorie
KJ:	kilodżule
FAT:	tluszcze
CARB:	węglowodany
PROT:	proteiny (białko)
CHOL:	cholesterol
BE:	wymiennik węglowodanowy (jednostki chlebowe)

WSKAZÓWKA

- ▶ Ze względu na naturalne wahania wartości energetycznych i odżywczych, liczby te są przybliżone.
- ▶ Jeśli błędnie wpisałeś kod, po prostu wprowadź go ponownie.

Wyłączanie wagi

Aby wyłączyć wagę, naciśnij przycisk **ON/OFF** **9**. Waga się wyłączy.
lub

Odczekaj około 60 sekund po ostatnim użyciu. Waga wyłączy się automatycznie.

Zapisywanie pomiaru w pamięci

Wszystkie wyświetlane wartości produktu spożywczego można zapisać w pamięci. Waga automatycznie dodaje wartości każdego zapisanego pomiaru. Na przykład, możesz zapisać wartości całej spożytej danego dnia żywności i odczytać je pod koniec dnia. Zapisane wartości są zachowywane nawet po wyłączeniu wagi lub wymianie baterii.

- 1) Zważ żywność zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale i wprowadź odpowiedni kod żywności, aby wyświetlić wartości odżywcze i energetyczne.

- 2) Naciśnij przycisk **M+** **10**, aby zapisać pomiar.
Na wskaźniku pamięci wartości mierzonych **14** pojawia się ΣM XX.
„XX” ma postać dwucyfrowej liczby, np. ΣM 01 i wskazuje miejsce zapisania w pamięci.

WSKAZÓWKA

- ▶ Można zapisywać tylko te pomiary, dla których wprowadzony został kod.
- ▶ Jeśli błędnie wprowadzisz kod, możesz zmienić go przed zapisaniem tylko poprzez jego ponowne wprowadzenie. Późniejsza zmiana nie jest możliwa.

- 3) Teraz zabierz produkt spożywczy z wagi i połóż następny na szalce **1**.
- 4) Postępuj odpowiednio w celu zapisania dodatkowych ilości żywności. Po każdym kolejnym zapisie, numer bieżący czynności na wskaźniku pamięci wartości mierzonych **14** jest zwiększany o jeden. Wyświetlany jest odpowiednio numer ostatniej czynności.

WSKAZÓWKA

- ▶ W pamięci mieści się do 99 pomiarów. Później nie jest już możliwe zapisanie żadnego kolejnego pomiaru, a wskazanie „M99” miga na wskaźniku pamięci wartości mierzonych **14**. Aby móc zapisać kolejne pomiary, skasuj zapisane dane, naciskając przycisk **MC** **5**. Wskazanie M99 zgaśnie.
- ▶ Pamiętaj, że po naciśnięciu przycisku **MC** **5** zostaną usunięte wszystkie wcześniej zapisane wartości mierzone.
- ▶ Jeśli suma zapisanego ciężaru, wartości odżywczej lub energetycznej przekracza wartość maksymalną, na wyświetlaczu **3** pojawia się tam „0-Ld”. „ΣM” oraz dwie cyfry ostatniej czynności migają, co oznacza, że nie można zapisać dalszych pomiarów.

Obowiązują następujące maksymalne wartości:

Ciężar	99,999 kg / 99:15,9 lb´oz / 999,95 oz
PROT (proteiny (białko))	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (tłuszcze)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (węglowodany)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (wymiennik węglowodanowy (jednostki chlebowe))	999,99
KJ (kilodżule)	99999
KCAL (kilokalorie)	99999
CHOL (cholesterol)	9999,9 g / 0,352 oz

Wyświetlanie dodanych wartości mierzonych

W każdej chwili można wywołać dodane wartości mierzone.

- 1) Naciśnij przycisk **MR** **6**. Suma wszystkich zapisanych wartości mierzonych pojawia się przez ok. 10 sekund.
- 2) Jeśli przez ok. 10 sekund nie zostanie naciśnięty żaden inny przycisk, waga przełącza się z powrotem do trybu ważenia.

Usuwanie zapisanych wartości mierzonych

Jeśli chcesz usunąć zapisane wartości mierzone, naciśnij przycisk **MC** **5**.

Wskazanie ostatniego numeru czynności gaśnie, a wszystkie wartości mierzone są usunięte.

Zapisywanie własnych kodów

Do urządzenia można wprowadzać wartości odżywcze i energetyczne innych produktów spożywczych, przypisywać im kod i zapisywać w pustych miejscach w pamięci 800 - 999. Podane wartości odnoszą się w każdym przypadku do 100 g produktu spożywczego. Wartości odżywcze produktów spożywczych można znaleźć na odpowiednich opakowaniach lub w literaturze fachowej.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- 1) Naciśnij przycisk **ON/OFF** **9**, aby włączyć wagę.
Na wyświetlaczu **3** pojawiają się wszystkie wskazania na ok. 2 sekundy.
- 2) Naciśnij przycisk **MR** **6** oraz przycisk **UNIT** **8** jednocześnie na ok. 3 sekundy, aż „Code 800” zacznie migać na wskaźniku kodu żywności **15**.
- 3) Za pomocą przycisków numerycznych **4** wpisz kod z zakresu pomiędzy 800 a 999, pod którym chcesz zapisać wartości odżywcze i energetyczne dla nowego produktu spożywczego.
- 4) Potwierdź wprowadzenie numeru kodu, naciskając przycisk **MR** **6**. Nowy numer kodu jest teraz wyświetlany na stałe, a PROT miga na wskaźniku wartości odżywczych/energetycznych **13**. Wpisz wartość zawartości protein (białka) w gramach (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych **4**.
- 5) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR** **6**. FAT miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej **13**. Wpisz wartość zawartości tłuszczów w gramach (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych **4**.
- 6) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR** **6**. CARB miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej **13**. Wpisz wartość zawartości węglowodanów w gramach (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych **4**.
- 7) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR** **6**. KCAL miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej **13**. Wpisz wartość zawartości kilokalorii (na 100 g produktów spożywczych) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku za pomocą przycisków numerycznych **4**.

- 8) Potwierdź wpis, naciskając przycisk **MR 6**. CHOL miga na wskaźnikach wartości odżywczej/energetycznej **13**. Wpisz wartość zawartości cholesterolu w miligramach (na 100 g produktów spożywczych) za pomocą przycisków numerycznych **4**.
- 9) Naciśnij przycisk **MR 6**, aby zakończyć wpisywanie wartości odżywczych i energetycznych.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli po wpisaniu wartości na wyświetlaczu **3** pojawi się „E”, to wartość ta była zbyt wysoka. Można wprowadzić następujące maksymalne wartości:

PROT (proteiny/białko)	500,00 g
FAT (tłuszcze)	500,00 g
CARB (węglowodany)	500,0 g
KCAL (kilokalorie)	5000
CHOL (cholesterol)	5000 mg

- ▶ Wartości dla kilodżuli i wymiennika węglowodanowego są automatycznie obliczane na podstawie dokonanych wpisów.

Na wskaźniku wartości odżywczych/energetycznych **13** pojawiają się wszystkie wartości, a produkt spożywczy jest teraz zapisany pod wybranym kodem.

- 10) Powtórz kroki 2) - 9), jeśli chcesz wprowadzić kolejne kody.
- 11) Wpisz produkt spożywczy w odpowiednie pole w tabeli produktów spożywczych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Możesz również nadpisać już zapisany kod, po prostu zmieniając jego przypisanie i zapisując nowe wartości odżywcze pod tym kodem.
- ▶ Aby przerwać zapisywanie kodu, naciśnij przycisk **ON/OFF 9** i wyłącz urządzenie.

Wymiana baterii

Jeśli urządzenie nie działa już niezawodnie, wyświetlacz ❸ staje się nieczytelny i/lub wyświetlany jest napis „Lo”, wówczas baterie są wyczerpane i należy je wymienić na nowe tego samego typu.

- 1) Otwórz wnękę na baterie ❷, wyjmij zużyte baterie i zutylizuj je w sposób przyjazny dla środowiska.
- 2) Włóż dwie nowe baterie pastylkowe 3 V typu CR2032, zachowując przy tym odpowiednią biegunowość zgodnie z oznaczeniami we wnękę na baterie ❷.
- 3) Zamknij wnękę na baterie ❷. Pokrywka wnęki na baterie musi się słyszalnie zatrzasnąć.

Czyszczenie i pielęgnacja

UWAGA

Nie dopuść do przedostania się żadnych cieczy do wnętrza wagi!

Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

Nie używaj środków szorujących powierzchnię ani rozpuszczalników.

Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

- W celu dokładnego oczyszczenia zdemontuj szalkę ❶, obracając ją w lewo i zdejmując.
- Wagę i szalkę ❶ czyść wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha niestrzępiącą się szmatką.
W celu usunięcia uporczywych zabrudzeń dodaj na ściereczkę delikatnego płynu do mycia naczyń. Po myciu usuń ewentualne resztki płynu do naczyń za pomocą szmatki zwilżonej tylko wodą.
- Po zakończeniu czyszczenia przykręć szalkę ❶ ponownie na śrubę wagi.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Pod żadnym pozorem nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu utylizacji. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji.



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego produktu można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Utylizacja opakowania



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.



Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.


Utylizacja baterii/akumulatorów



Baterii/akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do oddania zużytych baterii/akumulatorów w punkcie zbiorczym na terenie swojej gminy/dzielnicy lub u sprzedawcy. Obowiązek ten został wprowadzony, aby zapewnić utylizację baterii/akumulatorów w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego. Baterie/akumulatory należy oddawać tylko w stanie rozładowanym.

Załącznik

Dane techniczne

Zasilanie	2x bateria pastylkowa CR2032 --- 2 x 3 V (prąd stały) Baterie litowe
maksymalne obciążenie	5 kg 11 lb
Wskazanie w krokach po 1 g - / 0,05 oz	
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 373080_2104

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Kody produktów spożywczych

WSKAZÓWKA

- Z względu na niedostateczne wyniki badań i rozbieżności w składzie produktów spożywczych zawierających tłuszcze zwierzęce, oferowanych przez różnych producentów, w pamięci wagi nie podano wartości cholesterolu w niektórych wyrobach mięsnych i zamiast tego wyświetla się wartość "-". Te produkty spożywcze zaznaczono gwiazdką (*). W takim wypadku wartości cholesterolu należy sprawdzić na etykiecie danego produktu.

Mleko		
000	Mleko bawole*	
001	Mleko ośle*	
002	Mleko kobiece	mleko matki
003	Początkowe mleko kobiece*	2-3 dni po porodzie
004	Przejściowe mleko kobiece*	mleko przejściowe 6-10 dni po porodzie
005	Mleko karmelowe*	
006	Mleko krowie	mleko pełne (surowe, wyborowe)
007	Mleko krowie	mleko spożywcze o zaw. tłuszczu 3,5%
008	Mleko krowie	o niskiej zaw. tłuszczu min. 1,5%, maks. 1,8%
009	Mleko krowie	mleko chude (odtłuszczone)
010	Mleko krowie	UHT
011	Mleko krowie	mleko sterylizowane
012	Mleko owcze*	
013	Mleko kobile*	

014	Mleko kozie	
Produkty z mleka		
015	Mleko skondensowane	o zaw. tłuszczu min. 7,5%
016	Mleko skondensowane	o zaw. tłuszczu min. 10%
017	Mleko skondensowane	słodzone
018	Mleko chude skondensowane	słodzone
019	Mleko pełne w proszku	sproszkowane mleko pełne
020	Mleko chude w proszku	sproszkowane mleko chude
021	Śmietana	śmietanka do kawy, śmietana o zaw. tłuszczu min. 10%
022	Śmietana	śmietanka do kawy, śmietana o zaw. tłuszczu min. 30%
023	Śmietana, kwaśna	śmietana kwaśna
024	Maślanka	
025	Maślanka w proszku	sproszkowana maślanka
026	Serwatka	słodka
027	Serwatka w proszku	sproszkowana serwatka

028	Jogurt	o zaw. tłuszczu min. 3,5%
029	Jogurt	o niskiej zaw. tłuszczu min. 1,5%, maks. 1,8%
030	Jogurt	chudy o zaw. tłuszczu maks. maks. 0,3%
031	Jogurt z owocami	pełnotłusty
032	Jogurt z owocami	odtłuszczony
033	Jogurt z owocami	chudy
034	Kefir	
Ser/twaróg		
035	Ser Appenzeller	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
036	Ser Appenzeller	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
037	Ser Bel Paese	
038	Ser Brie	Rahmbrie o zaw. tłuszczu 50% w s.m.
039	Ser maślany	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
040	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 30% w s.m.
041	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
042	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
043	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
044	Ser Camembert	zaw. tłuszczu 60% w s.m.

045	Ser Chester	ser Chester o zaw. tłuszczu 50% w s.m.
046	Ser wiejski	serek wiejski
047	Ser Edamer	zaw. tłuszczu 30% w s.m.
048	Ser Edamer	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
049	Ser Edamer	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
050	Ser pleśniowy	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
051	Ser Emmentaler	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
052	Ser feta	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
053	Ser biały	śmietana o zaw. tłuszczu 50% w s.m.
054	Ser biały	zaw. tłuszczu min. 60%, maks. 85% w s.m.
055	Ser Gorgonzola	
056	Ser Gouda	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
057	Ser Greyerzer	ser Gruyere
058	Ser Limburger	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
059	Ser Limburger	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
060	Ser Mozzarella	
061	Ser Münster	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
062	Ser Münster	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
063	Ser Parmesan	zaw. tłuszczu 36,6% w s.m.
064	Ser Provolone	
065	Ser Ricotta	

066	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
067	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 30% w s.m.
068	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 40% w s.m.
069	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
070	Ser Romadur	zaw. tłuszczu 50% w s.m.
071	Ser Roquefort*	
072	Ser z kwaśnego mleka	ser Harzer, Mainzer, formowa- ny ręcznie, w bloku zaw. tłuszczu 10% w s.m.
073	Ser warstwowy	zaw. tłuszczu 10% w s.m.
074	Ser warstwowy	zaw. tłuszczu 20% w s.m.
075	Ser warstwowy	zaw. tłuszczu 40% w s.m. Ser warstwowy śmietanowy
076	Ser topiony	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
077	Ser topiony*	zaw. tłuszczu 60% w s.m. Krem serowy
078	Twaróg spożywczy	chudy
079	Twaróg spożywczy	zaw. tłuszczu 20% w s.m.

080	Twaróg spożywczy	zaw. tłuszczu 40% w s.m. Twaróg spożywczy ze śmietaną
081	Ser Tilsiter	zaw. tłuszczu 30% w s.m.
082	Ser Tilsiter	zaw. tłuszczu 45% w s.m.
Jaja		
083	Jajo kaczę*	zawartość całego jaja
084	Jajo kurze	zawartość całego jaja
085	Żółtko jaja kurzego	płynne żółtko jaja
086	Białko jaja kurzego	płynne białko, białko
087	Jajo kurze	zawartość całego jaja, sproszkowa- nego, całe jajo w proszku
088	Żółtko jaja kurzego	sproszkowane, żółtko jaja w proszku
089	Białko jaja kurzego	sproszkowane, białko jaja w proszku
Tłuszcze		
090	Masło	masło ze śmietany słodkiej i kwaśnej
091	Masło topione	
092	Smalec gęsi*	
094	Łój barani	tłuszcz barani, nie rozpuszczony
095	Olej ze śledzi	
096	Tłuszcz kurzy	

097	Olej z orzechów laskowych*	
098	Łój wołowy	
099	Smalec wieprzowy	
100	Olej bawełniany	olej z nasion bawełny, olej bawełniany, rafinowany
101	olej z orzechów ziemnych	olej arachidowy, rafinowany
102	Tłuszcz z orzechów illipe	
103	Masło kakaowe	
104	Tłuszcz kokosowy	rafinowany
105	Olej z pestek dyni	
106	Olej lniany	
107	Olej z ziaren kukurydzy	olej kukurydziany, rafinowany
108	Olej makowy	
109	Oliwa z oliwek	
110	Tłuszcz palmowy	rafinowany
111	Olej palmowy	
112	Olej rzepakowy	olej rzepakowy, rafinowany
113	Olej saflorowy	olej ostowy, rafinowany
114	Olej sezamowy	rafinowany
115	Masło shea	tłuszcz karite
116	Olej sojowy	rafinowany
117	Olej słonecznikowy	rafinowany
118	Olej z nasion winogron	
119	Olej z orzechów włoskich	

120	Olej z ziaren pszenicy	
121	Pasta z orzechów ziemnych	mus z orzechów ziemnych
122	Póttuszcz mleczny	z masła wysokiej jakości
123	Margaryna	margaryna standardowa
124	Margaryna	margaryna roślinna
125	Margaryna	margaryna dietetyczna
126	Margaryna	margaryna półtusta
Mięso		
127	Baranina	czyste mięso, filet
128	Baranina*	piers
129	Baranina*	część przednia, łopatka
130	Baranina	udziec
131	Baranina*	kotlet
132	Baranina*	comber
133	Serce baranie	
134	Mózg barani	
135	Wątroba barania	
136	Płuca baranie	
137	Śledziona barania*	
138	Nerki baranie	
139	Ozór barani	
140	Jagnięcina	czyste mięso
141	Jagnięcina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
142	Jagnięcina	podskórna tkanka tłuszczowa
143	Jagnięcina	piers

144	Jagnięcina	szynka bez kości
145	Jagnięcina	kotlet z tłuszczem
146	Jagnięcina	kark
147	Jagnięcina	kulka
148	Jagnięcina	zrazówka górna, bez kości
149	Jagnięcina	szynka bez tłuszczu
150	Jagnięcina	łopatka bez kości
151	Jagnięcina	zrazówka dolna bez kości
152	Cielęcina	czyste mięso
153	Cielęcina	pierś
154	Cielęcina	część przednia, łopatka
155	Cielęcina	filet
156	Cielęcina	szyja, kark z kośćmi
157	Cielęcina	nóżka z kośćmi
158	Cielęcina	udziec, z kośćmi
159	Cielęcina	szynka cielęca, stek szynkowy z kośćmi
160	Grasica cielęca*	grasica
161	Flaki cielęce*	flaki cielęce
162	Serce cielęce*	
163	Mózg cielęcy	
164	Wątroba cielęca	
165	Płuca cielęce*	
166	Śledziona cielęca*	
167	Nerki cielęce	
168	Ozór cielęcy*	
169	Wołowina	czyste mięso

170	Wołowina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
171	Wołowina	podskórna tkanka tłuszczowa
172	Wołowina	mostek, bez żeber
173	Wołowina	część przednia, łopatka
174	Wołowina	filet
175	Wołowina	rozbratel, międzyżebrowka
176	Wołowina	szynka, ogonówka
177	Wołowina	rozbratel
178	Wołowina	zrazówka górna
179	Wołowina	rostbef, comber
180	Wołowina	zrazówka dolna
181	Krew wołowa	
182	Serce wołowe	
183	Wątroba wołowa	
184	Płuca wołowe	
185	Śledziona wołowa*	
186	Nerki wołowe	
187	Ozór wołowy	
188	Wieprzowina	czyste mięso
189	Wieprzowina	mięśniowa tkanka tłuszczowa
190	Wieprzowina	podskórna tkanka tłuszczowa
191	Wieprzowina	boczek
192	Wieprzowina	łopatka ze stonką
193	Wieprzowina	połędwica
194	Wieprzowina	golonka tylna, noga tylna

195	Wieprzowina	karkówka
196	Wieprzowina	kotlet z kością
197	Wieprzowina	zrazówka górną, schab
198	Ślonina*	ślonina zadnia, świeża
199	Krew wieprzowa	
200	Serce wieprzowe	
201	Mózg wieprzowy	
202	Wątroba	
203	Płuca wieprzowe	
204	Przepona wieprzowa*	
205	Nerki wieprzowe	
206	Ozór wieprzowy	
207	Mięso z królika	przeciętnie z kośćmi
208	Konina*	przeciętnie
209	Koźlina	przeciętnie
210	Koźlina	comber, czyste mięso
Produkty mięsne (oprócz kiełbasy)		
211	Suszona wołowina*	szynka wołowa
212	Wołowina peklowana*	amerykańska
213	Wołowina peklowana*	niemiecka
214	Ekstrakt mięsny*	
215	Mielonka*	
216	Żelatyna	żelatyna spożywcza
217	Mięso mielone wołowe*	
218	Mięso wołowe*	w puszkach

219	Mięso mielone wołowe*	tatar
220	Wieprzowina*	w puszkach wieprzowina w sosie własnym
221	Wieprzowina	w puszkach, smalec
222	Wieprzowina*	schab peklowany
223	Mięso wieprzowe mielone*	
224	Szynka wieprzowa	gotowana, szynka gotowana
225	Szynka-wieprzowa*	w puszkach
226	Boczek wieprzowy*	wędzony
227	Ślonina wieprzowa*	przerośnięta, boczek
Kiełbasa		
228	Kabanosy	
229	Kiełbasa pieczona*	polska
230	Mortadela*	
231	Kiełbasa piwna*	
232	Serdelek*	
233	Serwolotka*	
234	Kiełbaski w puszcze*	kiełbasa parzona
235	Pieczeń rzymska*	wątrobianka
236	Metka*	
237	Kiełbaski Frankfurterki	
238	Kiełbasa bawarska*	kiełbasa z mózgiem
239	Kiełbasa z Getyngi*	kiełbasa pęcherzowa

240	Kiełbasa myśliwska*	
241	Kiełbasa cielęca*	
242	Pieczeń cielęca*	
243	Wątrobianka cielęca*	
244	Serdelek*	
245	Kiełbasa sucha*	
246	Wątrobianka*	
247	Kiełbasa wątrobowa*	grubo mielona
248	Kiełbasa wątrobowa*	domowej roboty
249	Salceson*	
250	Kiełbasa lionńska*	
251	Metka*	metka braunschwi- cka
252	Metka*	grubo mielona
253	Mortadela*	
254	Monachijska kiełbasa biała*	
255	Niemiecka kiełbasa zbliżona do salami*	
256	Presskopf*	salceson
257	Kiełbasa prasowana, czerwona*	Schwarten- magen, czerwona
258	Kiełbasa prasowana, biała*	Schwarten- magen, biała
259	Regensburger*	
260	Kiełbasa czerwona*	kaszanka
261	Kiełbasa czerwona*	po turyndzku
262	Salami*	niemiecka

263	Kiełbasa szynkowa*	drobno mielona
264	Kiełbasa wieprzowa*	
265	Kiełbaski wiedeńskie*	
266	Kiełbasa ozorowa*	
Dziczyzna		
267	Zając	przeciętnie
268	Mięso z jelenia	przeciętnie
269	Sarnina*	udziec
270	Sarnina*	szynka
271	Mięso z dzika	przeciętnie
Drób		
272	Kaczka	przeciętnie
273	Bażant*	przeciętnie, ze skórą, bez kości
274	Gęś	przeciętnie
275	Kura	kura pieczona, półtusza
276	Kura*	kura rosółowa, półtusza
277	Kura	pieś ze skórą
762	Kurczak	Pieś z kurczaka bez skóry, filet z piersi kurczaka
278	Kura	udko ze skórą, bez kości
279	Kura	serce
280	Kura	wątroba
281	Gołąb	przeciętnie, ze skórą i kośćmi

282	Indyk	wyrośnięty, przeciętnie, ze skórą
283	Indyk*	młody, półtusza, ze skórą
284	Indyk	pień bez skóry
285	Indyk	udziec, bez skóry i kości
286	Przepiórka*	półtusza bez skóry i kości
Ryby (morskie)		
287	Żabnica	diabeł morski
288	Molwa niebieska*	
289	Makrela maślana*	
290	Dorada królewska	złota dorada
291	Rekin koleń	koleń
292	Flądra	
293	Grenadier*	
294	Halibut	biały halibut
295	Czarny halibut*	halibut grenlandzki
296	Śledź	atlantycki
297	Śledź	bałtycki
298	Mlecz ze śledzia*	gonady, męskie
299	Ikra ze śledzia*	gonady, żeńskie
300	Piotrosz*	piotrosz
301	Wątlusz	dorsz
302	Zębacz	koza
303	Zimnica*	
304	Rdzawiec	łośoś morski
305	Molwa*	
306	Limanda*	

307	Brosma	brosma
308	Makrela	
309	Cefal	
310	Barwena*	
311	Płaszczka*	
312	Karmazyn	karmazyn złoty
313	Szkarłacia	szkarłacia
314	Sardela*	
315	Sardyna*	
316	Łupacz	
317	Gładzica	
318	Miecznik	
319	Morszczuk*	Europa
320	Łosoś morski z Alaski*	
321	Sola	
322	Szprot*	
323	Turbot	
324	Stynka	
325	Ostrobok*	makrela duża
326	Stör*	
327	Tuńczyk*	
Ryby (śłodkowodne)		
328	Węgorz	
329	Okoń	okoń rzeczny
330	Leszcz*	leszcz
331	Pstrąg	pstrąg potokowy, pstrąg tęczyowy
332	Szczupak	
333	Karp	
334	Łosoś	
335	Pizjan*	sieja
336	Lin*	
337	Sum	sum

338	Sandacz*	
Skorupiaki/mięczaki		
339	Ostryga	
340	Krewetka	granatowa, północnomorska
341	Homar	
342	Raki	raki rzeczne
343	Plankton*	antarktyczny
344	Langusta	
345	Omulek jadalny	małż błękitny lub palowy
346	Przegrzebki	skalopki
347	Ucho morskie*	słuchotka
348	Żółw*	
349	Szoldra	szoldra
350	Ośmiornica	
351	Winniczek*	
Produkty z ryb		
352	Węgorz*	wędzony
353	Śledź pieczony	
354	Pikling	
355	Flądra*	wędzona
356	Czarny halibut*	wędzony
357	Śledź*	w galarecie
358	Śledź*	marynowany, śledź Bismarck
359	Zębacz*	wędzony
360	Kawior	prawdziwy, kawi- or z jesiotra
361	Kawior sztuczny*	kawior niemiecki
362	Klipfisz*	
363	Mięso raka*	w puszkach

364	Łosoś*	łosoś, w puszkach
365	Łosoś*	łosoś, w oleju
366	Makrela*	wędzona
367	Matias*	
368	Karmazyn*	wędzona
369	Śledź solony*	
370	Sardyny	w oleju
371	Łupacz*	wędzony
372	Koleń pospolity*	
373	Węgorz morski*	wędzone kawałki rekina kolonia
374	Łosoś morski*	wędzony
375	Łosoś morski*	w oleju, w zastępstwie łososia
376	Szprot*	wędzony
377	Stockfisch*	
378	Tuńczyk	w oleju
379	Paluszki rybne	
Zboża		
Zboża i mąka		
380	Szarłat wyniosły	amarantus, nasiona
381	Gryka	łuskane ziarna
382	Kasza gryczana	
383	Mąka gryczana	mąka pełnoziarnista
384	Orkisz	odplewiony, całe ziarna
385	Mąka orkiszowa	typ 630
386	Mąka orkiszowa	mąka pełnoziarnista
387	Jęczmień	odplewiony, całe ziarna

388	Krupy jęczmienne	
389	Kasza jęczmienna	
390	Suszone ziarno orkiszu	orkisz, plewy
391	Mąka z suszonych ziaren orkiszu	
392	Owies	odplewiony, całe ziarna
393	Płatki owsiane	
394	Kasza owsiana	
395	Mąka owsiana	
396	Proso	łuskane ziarna
397	Kukurydza	całe ziarna
398	Płatki kukurydziane	cornflakes, niesłodzone
399	Mąka kukurydziana	
400	Quinoa	kosmosa ryżowa
401	Ryż	nietuskany
402	Ryż	łuskany
403	Ryż	łuskany, gotowany, osuszony
404	Mąka ryżowa	
405	Żyto	całe ziarna
406	Mąka żytnia	typ 815
407	Mąka żytnia	typ 997
408	Mąka żytnia	typ 1150
409	Mąka żytnia	typ 1370
410	Śruta żytnia	typ 1800
411	Sorgo	sorgo, ziarno
412	Pszenżyto	
413	Pszenica	całe ziarna
414	Grysik pszenny	

415	Mąka pszenna	typ 405
416	Mąka pszenna	typ 550
417	Mąka pszenna	typ 630
418	Mąka pszenna	typ 812
419	Mąka pszenna	typ 1050
420	Mąka pszenna	typ 1700
421	Kiełki pszenicy	
422	Otręby pszenne	otręby s pożywcze
423	Mąka do panierowania	
chleb i bułki		
424	Bułki	bułki
425	Chleb Graham	chleb z otrąb pszennych
426	Pieczywo chrupkie	
427	Pumpernikiel	
428	Chleb żytni	
429	Chleb mieszany żytni	
430	Chleb mieszany żytni	z otrębami pszennymi
431	Chleb żytni pełnoziarnisty	
432	Chleb (mąka) pszenna	chleb jasny
433	Chleb pszenny mieszany	
434	Chleb tostowy pszenny	
435	Chleb pełnoziarnisty pszenny	
Wypieki/ciasta		
093	Makaron	bezglutynowy

436	Ciasta jajeczne	kluski, makarony, spaghetti itp.
437	Ciasta jajeczne	kluski, gotowane, osuszone
438	Keks	keks maślany, keks twardy
439	Paluszki słone	precle słone, jako wypieki długotrwałe
440	Strucla	bożonarodzeniowa, rumowa, pomarańczowa, kawowa itp.
441	Podkłady tortowe	
442	Suchar	bez jaj
443	Ciasto maślane	ciasto drożdżowe
444	Sernik	z ciasta kruchego
445	Ciasto kruche	surowe
446	Ciastka z serem	
Skrobia		
447	Skrobia ziemniaczana	
448	Skrobia kukurydziana	
449	Skrobia ryżowa	
450	Skrobia tapioki	
451	Skrobia pszenna	
452	Budyń w proszku	
Warzywa		
Rośliny bulwiaste i korzenne		
453	Bataty	słodkie ziemniaki
454	Maniok jadalny	bulwa, maniok, tapioka
455	Koper włoski	bulwa
456	ziemniak	

457	ziemniak	gotowany w skórce
458	ziemniak	pieczony w skórce
459	Płatki ziemniaczane	puree ziemniaczane, produkt suchy
460	knedle ziemniaczane	kluski ziemniaczane, gotowane, produkt suchy
461	knedle ziemniaczane	kluski ziemniaczane, surowe, produkt suchy
462	Krokiety ziemniaczane	produkt suchy
463	Placki ziemniaczane	tarte, produkt suchy
464	Talarki ziemniaczane	chipsy ziemniaczane, smażone na oleju, solone
465	Pateczki ziemniaczane	paluszki ziemniaczane, smażone na oleju, solone
466	Zupa ziemniaczana	produkt suchy
467	Frytki	gotowe do spożycia, bez soli
468	Kalarepa	
469	Brukiew	brukiew
470	Chrzan	
471	Marchew	marchew
472	Marchew	gotowana, odcedzona
473	Marchew	suszona
474	Marchew	w puszkach
475	Sok marchwiowy	sok marchwiowy
476	Pasternak	
477	Pietruszka	pietruszka
478	Rzodkiewka	

479	Rzodkiew	
480	Burak czerwony	burak czerwony
481	Sok z buraka czerwonego	
482	Węży mord	
483	Węży mord	gotowany, odcedzony
484	Seler	bulwa
485	Taro	kolokazja
486	Słonecznik bulwiasty	topinambur
487	Burak biały	burak biały
488	Yam	bulwa
Kapusta, kielki, pozostałe warzywa		
489	Karczoch	
490	Kielki bambusa	
491	Seler naciowy	
492	Kalafior	
493	Kalafior	gotowany, odcedzony
494	Brokuł	
495	Brokuł	gotowany, odcedzony
496	Rzeżucha	
497	Cykoria	
498	Kapusta pekińska	
499	Endywia	eskariola
500	Kielki groszku	
501	Raszponka	raszponka
502	Koper włoski	liść, boloński
503	Rzeżucha ogrodowa	
504	Kapusta zielona	jarmuż
505	Czosnek	

506	Salata głowiasta	
507	Kielki soczewicy	
508	Listki lwiej paszczy	
509	Botwina	
510	Kielki fasoli Mung	nasiona fasoli Mung
511	Pietruszka	natka
512	Por	czosnek wielki
513	Portulaka	
514	Rabarbar	
515	Brukselka	
516	Brukselka	gotowana, odcedzona
517	Kapusta czerwona	kapusta niebieska
518	Kapusta kiszona	odcedzona
519	Szczypiorek	
520	Kielki soi	
521	Szparagi	
522	Szparagi	gotowane, odcedzone
523	Szparagi	w puszkach
524	Szpinak	
525	Szpinak	gotowany, odcedzony
526	Szpinak	w puszkach
527	Sok ze szpinaku	
528	Kapusta biała	kapusta biała
529	Kapusta włoska	kapusta włoska
530	Cebula	
531	Cebula	suszona
Warzywa owocowe		
532	Bakłażan	oberżyna
533	Fasola	cięta, zielona

534	Fasola	cięta, zielona, w puszkach
535	Fasola	fasola tyczna lub cięta, zielona, wysuszona
536	Ogórek	
537	Ogórek	solone, kiszone
538	Dynia	
539	Owoce paprykowe	papryka
540	Kabaczek	
541	Pomidor	
542	Pomidory	w puszkach
543	Mięsz pomidorowy	
544	Sok pomidorowy	towar handlowy
545	Cukinia	kabaczek letni
546	Kukurydza cukrowa	kukurydza jadalna
Dzike ziola/dzike warzywa		
547	Gorycznik pospolity	liść
548	Czosnek niedźwiedzi	liść
549	Babka zwyczajna	liść
550	Żółtlica drobnokwiatowa	z włoskami, stożki wzrostu
551	Pokrzywa zwyczajna	liść
552	Łoboda ogrodowa	liść
553	Podagrycznik pospolity	liść
554	Łopian większy	liść
555	Bluszczyk kurdybanek	liść
556	Komosa strzałkowata	liść

557	Kminek zwyczajny	liść
558	Kminek zwyczajny	korzeń
559	Dzika malwa	liść
560	Rukola	
561	Szczaw	liść
562	Babka lancetowata	liść
563	Jasnota biała	liść
564	Gwiazdnica	liść
565	Kozibród tkowy	liść
566	Rdest wężownik	liść
Rośliny strączkowe/nasiona oleiste		
567	Fasolnik chiński	nasiona, suche
568	Fasola	fasola ogrodowa, nasiona, białe, suche
569	Fasola	nasiona, biała, gotowana
570	Groszek	strączek i nasiona, zielony
571	Groszek	nasiona, zielone, gotowane, odcedzone
572	Groszek	nasiona, zielone, w puszkach
573	Groszek	nasiona, suche
574	Łust głąbigroszek	nasiona, suche
575	Ciecierzycyca	nasiona, zielone
576	Ciecierzycyca	nasiona, suche
577	Len	ziarna lnu
578	Fasola limeńska	fasola półksiężycowata, nasiona, suche
579	Soczewica	nasiona, suche

580	Soczewica	nasiona, gotowana
581	Mak	mak lekarski, nasiona, suche
582	Fasola Mung	nasiona, suche
583	Sezam	nasiona, suche
584	Fasola sojowa	nasiona, suche
585	Mąka sojowa	pełnotłusta
586	Soja-Milch	
587	Słonecznik	nasiona, suche
588	Mąka z nasion słonecznika	
589	Nikla indyjska	nasiona, suche
590	Tofu	
591	Fasola mungo	nasiona, suche
Grzyby		
592	Bocznik	bocznik
593	Kozak	
594	Maślak	
595	Pieczarka	pieczarka hodowlana
596	Pieczarki	w puszkach
597	Opieńka miodowa	
598	Smardz	smardz jadalny
599	Pieprznik jadalny	kurka
600	Kurki	w puszkach
601	Pieprznik jadalny	suszony
602	Rydz	
603	Kozłarz czerwony	
604	Prawdziwek	
605	Prawdziwek	suszony
606	Trufle	

Owoce		
Owoce pestkowe		
607	Jabłko	
608	Jabłko	suszone
609	Mus jabłkowy	
610	Gruszka	
611	Gruszki	w puszkach
612	Pigwa	
owoc pestkowy		
613	Morela	
614	Morela	suszona
615	Morela	w puszkach
616	Wiśnia	kwaśna
617	Wiśnia	słodka
618	Wiśnie	słodkie, w puszkach
619	Mirabelki	
620	Brzoskwinia	
621	Brzoskwinia	suszona
622	Brzoskwinie	w puszkach
623	Śliwki	
624	Śliwki	suszone
625	Śliwki	w puszkach
626	Renkloda	
Jagody		
627	Malinojeżyna	
628	Jeżyna	
629	Truskawka	
630	Truskawki	w puszkach
631	Borówka czarna	czarna jagoda
632	Borówki czarne	w puszkach
633	Borówki czarne	w puszkach, bez cukru

634	Malina	
635	Maliny	w puszkach
636	Porzeczki	czerwone
637	Porzeczki	czarne
638	Porzeczki	białe
639	Żurawina	żurawina
640	Borówka	borówka
641	Borówki	w puszkach
642	Borówki	w puszkach, bez cukru
643	Agrest	
644	Winogrono	winogrono
645	Winogrono	winogrono, suszone, rodzynki
646	Jarzębina	jarzębina, słodka
647	Owoc dzikiej róży	
648	Czarny bez	czarne
649	Dzika wiśnia	dereń
650	Rokitnik pospolity	
651	Tarnina owoc	tarnina owoc
Owoce egzotyczne		
652	Acerola	wiśnia zachodnioindyjska
653	Akea	orzech Aki
654	Ananas	
655	Ananas	w puszkach
656	Pomarańcza	pomarańcza
657	Awokado	
658	Banan	
659	Pomidor drzewiasty	tamarillo
660	Owoc chlebowca	
661	Carissa	śliwka afrykańska
662	Nerkowiec	nerkodrzew

663	Kolczoch	chuchu
664	Flaszowiec peruwiański	
665	Daktyle	suszone
666	Zybczkowiec	
667	Figa	
668	Figa	suszona
669	Granat	
670	Grejpfrut	
671	Guawa	gujawa
672	Jaboticaba	
673	Dżakfrut	
674	Nieśplik japoński	nieśplik japoński
675	Głożyna	głożyna pospolita
676	Hurma japońska	hurma
677	Rodzynek brazylijski	rodzynek brazylijski
678	Karambola	gwiazdzisty owoc
679	Kiwi	kiwi
680	Kumquat	miniaturowa pomarańcza
681	Limonka, limetka	
682	Liczi	śliwka chińska
683	Longan	smocze oko
684	Mammey	owoc mammey
685	Mandarynka	
686	Mango	
687	Mangostan	
688	Psianka lulo	lulo
689	Okra	ketmia piżmowa
690	Oliwka	zielona, marynowana
691	Opuncja	kaktus opuncji
692	Papaja	drzewo melonowe

693	Owoc męczennicy	maracuja
694	Jagodzian	
695	Różanka wirginijska	róża wirginijska
696	Sapodilla	pigwica właściwa
697	Sapota	
698	Tamarynda	tamaryndowiec
699	Ponikło słodkie	słodkie
700	Arbuz	
701	cytryna	
702	Melon cukrowy	melon miodowy
Orzechy		
703	Nanercz	orzech nanerczowy, nerkowiec zachodni
704	Kasztan amerykański	kasztan zębaty
705	Orzech ziemny	
706	Orzech ziemny	prażony
707	Orzech włoski	
708	Orzech kokosowy	
709	Orzech kola	
710	Orzech makadamia	orzech makadamia
711	Migdały	słodkie
712	Orzeszek para	
713	Orzech pekan	
714	Pistacje	zielone migdały
715	Orzech włoski	
Soki i syropy		
716	Sok ananasowy	w puszkach

717	Sok jabłkowy	towar handlowy
718	Sok pomarańczowy	świeżo wyciskany
719	Sok pomarańczowy	niestodzony, towar handlowy
720	Sok pomarańczowy	gęsty sok pomarańczowy, koncentrat
721	Sok grejfrutowy	świeżo wyciskany
722	Sok grejfrutowy	towar handlowy
723	Sok malinowy	świeżo wyciskany
724	Syrop malinowy	
725	Sok z owoców czarnego bzu	świeżo wyciśnięty
726	Nektar porzeczkowy	z czerwonych porzeczek, towar handlowy
727	Nektar porzeczkowy	z czarnych porzeczek, towar handlowy
728	Mleko kokosowe	
729	Sok mandarynkowy	świeżo wyciskany
730	Sok z marakui	świeżo wyciskany
731	Sok z rokitnika pospolitego	
732	Sok z kwaśnych wiśni	świeżo wyciśnięty
733	Sok winogronowy	towar handlowy
734	Sok cytrynowy	świeżo wyciskany
Konfitury/dżemy		
735	Dżem jabłkowy	
736	Konfitura pomarańczowa	konfitura pomarańczowa

737	Konfitura pomarańczowa	
738	Konfitura jeżynowa	
739	Konfitura truskawkowa	
740	Marmolada z owoców dzikiej róży	
741	Konfitura z czarnych jagód	
742	Dżem malinowa	
743	Konfitura malinowa	
744	Dżem porzeczkowy	czerwone
745	Konfitura porzeczkowa	z czerwonych porzeczek
746	Konfitura wiśniowa	
747	Konfitura śliwkowa	konfitura śliwkowa
748	Mus śliwkowy	
749	Dżem pigwowy	
750	Konfitura pigwowa	
Miód/cukier/słodycze		
751	Miód	miód wielokwiatowy
752	Krem z cukrem inwertowanym	miód sztuczny
753	Cukier	cukier surowy, cukier buraczany
754	Cukier surowy	z trzciny cukrowej, cukier brązowy

755	Cukier surowy	z buraków cukrowych, cukier brązowy
756	Fondant	
757	Marcepan	
758	Krem orzechowy	
759	Lody	
760	Lody owocowe	
Napoje alkoholowe		
761	Piwo bezalkoholowe	piwo beczkowe, niemieckie
763	Piwo Pilsener	zwykłe, niemieckie
764	Piwo pełne	ciemne
765	Piwo pełne	jasna
766	Piwo białe	
767	Wino jabłkowe	
768	Wino czerwone	niskogatunkowe
769	Wino czerwone	wysogatunkowe
770	Szampan	biały, niemieckie wino musujące
771	Wino białe	średniogatunkowe
772	Winiak	
773	Whisky	
774	Likier jajeczny	
775	Kölsch	
776	Wódka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 % obj.
Napoje bezalkoholowe		
779	Cola	

780	Napoje słodowe	
Kakao/czekolada		
781	Proszek kakaowy	słaby, bez oleju
782	Czekolada	bezmleczna, masa kakaowa 40%
783	Czekolada	mleczna
Kawa/herbata		
784	Kawa	zielona, surowa
785	Kawa	palona
786	Ekstrakt kawowy w proszku	kawa rozpusz- czalna
787	Kawa inka	
788	Herbata	herbata czarna
Drożdże		
789	Drożdże piekar- nicze	prasowane
790	Drożdże piwne	suszone
Przyprawy		
791	Kostka rosółowa	
792	Oceł	
793	Maggi	
794	Musztarda	
795	Sos chrzanowy	
796	Sos holenderski	
797	Musztarda	słodka
Majonez		
798	Majonez*	łusty
799	Majonez do sałatek	maks. 50%

Kody własne		
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		

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	104
Používanie primerané účelu	104
Obsah dodávky a kontrola stavu po preprave	104
Ovládacie prvky	105
Bezpečnosť	106
Základné bezpečnostné upozornenia	106
Zaobchádzanie s batériami	107
Uvedenie do prevádzky	108
Umiestnenie	108
Ovládanie	109
Meranie polotovaru	109
Priváženie polotovaru (tarovanie)	109
Umožnenie zobrazenia nutričných a energetických hodnôt	110
Vypnutie váhy	110
Uloženie merania	110
Zobrazenie pripočítaných nameraných hodnôt	111
Vymazanie uložených nameraných hodnôt	112
Uloženie vlastného kódu	112
Výmena batérií	113
Čistenie a údržba	114
Likvidácia	114
Príloha	115
Technické údaje	115
Servis	115
Dovozca	115
Kódy potravín	116

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu. Tento krátky návod nenahrádza kompletný návod na obsluhu, ktorý obsahuje napríklad pokyny k čisteniu, odstraňovaniu porúch a záruke.



Naskenujte si tento QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl www.lidl-service.com a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 373080_2104 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhlí poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uschovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento prístroj je určený len na váženie potravín a kontrolu výživy. Je určený len na súkromné používanie.

Nepoužívajte prístroj komerčne!

Iné alebo tento opis prekračujúce používanie platí ako nezodpovedajúce určení prístroja.

Obsah dodávky a kontrola stavu po preprave

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo zadusenía!

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.
Hrozí nebezpečenstvo zadusenía.

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Váha na analýzu nutričných hodnôt
- 2 x batérie, 3 V, CR2032
- Krátky návod

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu.

Ovládacie prvky

Obrázok A:

- 1 Vážiaca platňa
- 2 Priehradka na batérie
- 3 Displej
- 4 Tlačidlá s číslami
- 5 Tlačidlo **MC**
- 6 Tlačidlo **MR**
- 7 Tlačidlo **TARE**
- 8 Tlačidlo **UNIT**
- 9 Tlačidlo **ON/OFF**
- 10 Tlačidlo **M+**

Obrázok B:

- 11 Číselná indikácia
- 12 Indikácia jednotiek
- 13 Indikácie nutričnej/energetickej hodnoty
- 14 Indikácia pamäte nameraných hodnôt
- 15 Indikácia kódu potravín
- 16 Indikácia funkcie TARE

Bezpečnosť

V tejto kapitole sa dozviete dôležité bezpečnostné pokyny o zaobchádzaní s prístrojom.

Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Jeho neodborné používanie však môže viesť k poraneniu osôb a k materiálovým škodám.

VÝSTRAHA

Nikdy nepodávajte lieky (napr. podávanie inzulínu) sami na základe nutričných hodnôt váhy s analýzou nutričných hodnôt!

Hodnoty overte tak, že napríklad použijete literatúru k danej téme. Tak môžete zabrániť odchýlkam nutričných hodnôt potravín od smerných hodnôt uložených v prístroji.

► Inak môže dôjsť k nesprávnym dávkovaniam liekov! V prípade pochybností sa poraďte s lekárom!

Základné bezpečnostné upozornenia

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Skontrolujte prístroj pred použitím, či nemá zvonka viditeľné poškodenia. Poškodený alebo spadnutý prístroj neuvádzajte do prevádzky.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli o bezpečnom používaní prístroja poučené a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Deti sa nesmú hrať s elektrickým spotrebičom. Deti nesmia vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu bez dohľadu.
- Opravy prístroja zverte len autorizovaným odborníkom alebo zákazníckemu servisu. Pri neprimeraných opravách môže pre používateľa vzniknúť veľké nebezpečenstvo. Okrem toho zaniknú nároky na záruku.

POZOR - VECNÉ ŠKODY

- Chybné diely sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené požiadavky na bezpečnosť.
- Chráňte prístroj pred vlhkosťou a vniknutím tekutín dovnútra.
- Nekladajte na váhu žiadne predmety v dobe, keď ju nepoužívate.
- Chráňte váhu pred nárazmi, vlhkosťou, prachom, chemikáliami, veľkými zmenami teploty a pred blízkosťou zdrojov tepla (piecky, vyhrievacie telesá).
- Pri stláčaní tlačidiel nepoužívajte silu ani ostré predmety.
- Nevystavujte prístroj vysokým teplotám ani silným elektromagnetickým poliam (napr. mobilné telefóny).

UPOZORNENIE

- ▶ Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len výrobcom autorizovaný zákaznícky servis, inak pri následných škodách záruka stráca platnosť.

Zaobchádzanie s batériami

VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Pre bezpečné zaobchádzanie s batériami dodržte nasledujúce bezpečnostné pokyny:

- ▶ Nevyhadzujte batérie do ohňa.
- ▶ Batérie neotvárajte, nedeformujte ani neskratujte, pretože v tomto prípade môžu unikať chemikálie, obsiahnuté v batériách.
- ▶ Nepokúšajte sa znova dobiť batérie. Iba batérie označené ako „nabíjateľné“ môžu byť znovu nabíjané. Hrozí nebezpečenstvo výbuchu!

VAROVANIE

- ▶ Batérie pravidelne kontrolujte. Žieraviny, ktoré unikli z batérií, môžu spôsobiť trvalé poškodenia prístroja. Pri manipulácii s poškodenými alebo vytečenými batériami postupujte mimoriadne opatrne. Nebezpečenstvo poleptania! Noste ochranné rukavice.
- ▶ Batérie uschovajte mimo dosahu detí. V prípade prehltnutia batérie ihneď vyhľadajte lekársku pomoc.
- ▶ Ak prístroj dlhšiu dobu nepoužívate, vyberte z neho batérie.
- ▶ Rozličné typy batérií alebo nové a použité batérie sa nesmú používať spolu.
- ▶ Je potrebné vkladať batérie so správnou polaritou.
- ▶ Vybité batérie treba odstrániť z prístroja a bezpečne zlikvidovať.
- ▶ Pripojovacie svorky sa nesmú pripojovať nakrátko.
- ▶ Opätovne nabíjateľné batérie sa musia pred nabíjaním vybrať z prístroja.

Uvedenie do prevádzky

- Z prístroja odstráňte všetky obalové materiály. Odstráňte ochrannú fóliu z displeja **3**. Vytiahnite prepravnú poistku, ktorá zabraňuje zatlačeniu vážiacej platne **1**, pod vážiacu platňu **1**.
- Otvorte priehradku na batérie **2** na spodnej strane váhy a odstráňte malý plastový pásik, ktorý je zovretý medzi batériami a kontaktmi. Zatvorte priehradku na batérie **2** potom znova tak, aby veko priehradky na batérie počuteľne zaskočilo.
- Váha môže zobrazovať hmotnosť voliteľne v g (gramoch) alebo kg (kilogramoch) alebo oz (unciach) a lb (librách). Na zmenu hmotnostnej jednotky stlačte tlačidlo **UNIT** **8**. V tomto návode sa napríklad uvádza vždy jednotka g (gram).

Umiestnenie

Váhu postavte na rovný a pevný podklad. Predpokladom správneho merania je pevná úložná plocha, pretože hmotnostné senzory sú zabudované v 4 silikónových stojanových nožičkách.

UPOZORNENIE

- ▶ Tento prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými stojanovými nožičkami. Keďže povrchy nábytkov sú z rozličných materiálov a sú ošetrované najrozličnejšími ošetrovacími prostriedkami, nemôže byť celkom vylúčené, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu pôsobiť na silikónové stojanové nožičky a spôsobiť ich zmäknutie. V prípade potreby položte protišmykovú podložku pod silikónové stojanové nožičky prístroja.

Ovládanie

Meranie polotovaru

- 1) Ak chcete zapnúť váhu, stlačte tlačidlo **ON/OFF** ④. Nakrátko sa objaví úvodná obrazovka, potom sa automaticky zobrazí „0 g“.

POZOR**Preťaženie alebo nesprávne zaťaženie vedú k neopraviteľným škodám na prístroji.**

- ▶ Nikdy nedávajte na vážiacu platňu ① polotovary s hmotnosťou nad 5 kg (11 lb). V prípade pochybností odvážte najprv polotovar váhou s väčšou zaťažiteľnosťou.
 - ▶ Na displej ③ alebo na tlačidlá nepokladajte žiadne predmety alebo potraviny.
- 2) Keď chcete vážiť bez misky/nádoby, položte polotovar na vážiacu platňu ①. Zobrazí sa hmotnosť. Keď chcete vážiť polotovar v miske/nádobe, postavte na vážiacu platňu ① najprv prázdnu misku/nádobu. Stlačte tlačidlo **TARE** ⑦. Displej ③ znova zobrazí „0 g“ ① a „T“ ⑤ sa zobrazí na displeji ③. Naplňte polotovar do misky/nádoby. Zobrazí sa hmotnosť polotovaru.

Priváženie polotovaru (tarovanie)

Aby bolo možné odvážiť viaceré množstvá (napr. rôzne prísady pre jedno cesto) kombinovaným postupom, môžete váhu vždy pred pridaním ďalšieho množstva nastaviť na 0.

- Keď chcete váhu po prvom meraní znova nastaviť na „0 g“, aby ste odmerali ďalšiu prísadu, stlačte tlačidlo **TARE** ⑦. Displej ③ znova zobrazí „0 g“ ① a „T“ ⑤ sa objaví na displeji ③.

Umožnenie zobrazenia nutričných a energetických hodnôt

- 1) Dajte polotovary na vážiacu platňu **1**.
- 2) Pre váženú potravinu vyhľadajte vhodný kód zo zoznamu potravín na konci tohto návodu.
- 3) Nafukajte 3-miestny kód cez tlačidlá s číslami **4**, napr. 024. Všetky nutričné a energetické hodnoty príslušnej potraviny sa objavia pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty **13**.

KCAL:	Kilokalórie
KJ:	Kilojoule
FAT:	Tuk
CARB:	Sacharidy
PROT:	Proteíny (vaječný bielok)
CHOL:	Cholesterol
BE:	Jednotky chleba

UPOZORNENIE

- Z dôvodu prirodzených kolísaní energetických a nutričných hodnôt sú údaje len orientačné.
- V prípade, že sa pri zadávaní kódu pomýlite, zadajte kód jednoducho znova.

Vypnutie váhy

Ak chcete vypnúť váhu, stlačte tlačidlo **ON/OFF** **9**. Váha sa vypne.

alebo

Vyčkajte asi 60 sekúnd po poslednom použití. Váha sa vypne automaticky.

Uloženie merania

Môžete uložiť všetky zobrazené hodnoty potraviny. Váha automaticky pripočítava hodnoty každého uloženého merania. Tak môžete napríklad uložiť vaše potraviny skonzumované v jeden deň a na konci dňa ich znovu vyvolať. Uložené hodnoty zostanú zachované, aj keď vypnete váhu alebo vymeníte batériu.

- 1) Odvážte potraviny, ako je opísané v predchádzajúcej kapitole a zadajte vhodný kód potraviny tak, aby sa zobrazili nutričné a energetické hodnoty.
- 2) Stlačte tlačidlo **M+** **10** na uloženie merania.
V indikácii pamätate nameraných hodnôt **14** sa objaví $\Sigma M XX$. „XX“ sa zobrazí ako dvojmiestne číslo, napr. $\Sigma M 01$ a zobrazí pamäťové miesto.

UPOZORNENIE

- ▶ Teraz môžete uložiť merania, ku ktorým ste tiež zadali kód.
- ▶ V prípade, že ste sa pomýlili pri zadávaní kódu, môžete kód pred uložením zmeniť tak, že ho zadáte znova. Dodatočná zmena nie je možná.

- 3) Zoberte teraz potravinu z váhy a položte nasledujúcu potravinu na váziacu platňu **1**.
- 4) Postupujte v súlade s týmto postupom, aby ste uložili ďalšie množstvá potravín. Po každom ďalšom uložení sa poradové číslo indikácie pamäte nameraných hodnôt **14** zvýši o jedno. Zobrazí sa vždy posledné poradové číslo.

UPOZORNENIE

- ▶ Pamäť disponuje až 99 meraniami. Následne nebude možné uložiť žiadne ďalšie meranie a v indikácii pamäte nameraných hodnôt **14** bliká „M99“. Aby bolo možné uložiť ďalšie merania, vymažte uložené údaje tak, že stlačíte tlačidlo **MC 5**. Indikácia M99 zhasne.
- ▶ Dbajte na to, že stlačením tlačidla **MC 5** sa vymažú všetky predtým uložené namerané hodnoty.
- ▶ Keď súčet uloženej hmotnosti, výživnej alebo energetickej hodnoty prekročí maximálnu hodnotu, displej **6** zobrazí tam „0-Ld“. „ΣM“ a dve číslice posledného procesu blikajú, aby signalizovali, že sa nemôžu uložiť žiadne ďalšie merania.

Platia nasledujúce maximálne hodnoty:

Hmotnosť	99,999 kg / 99:15,9 lb´oz / 999,95 oz
PROT: (proteíny (vaječný bielok))	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (Tuk)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (sacharidy)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (jednotky chleba)	999,99
KJ (kilojoule)	99999
KCAL (kilokalórie)	99999
ChOL (cholesterol)	9999,9 g / 0,352 oz

Zobrazenie pripočítaných nameraných hodnôt

Môžete kedykoľvek vyvolať pripočítané namerané hodnoty.

- 1) Stlačte tlačidlo **MR 6**. Na cca 10 sekúnd sa objavia súčty všetkých uložených nameraných hodnôt.
- 2) Keď sa cca 10 sekúnd nestlačí žiadne ďalšie tlačidlo, váha prepne znova do režimu váženia.

Vymazanie uložených nameraných hodnôt

Keď chcete vymazať uložené namerané hodnoty, stlačte tlačidlo **MC** 5.

Zobrazenie posledného poradového čísla zhasne a všetky namerané hodnoty sú vymazané.

Uloženie vlastného kódu

Do prístroja môžete zadať nutričné a energetické hodnoty ďalších potravín, priradiť týmto kód a uložiť na pri dodávke prázdne pamäťové miesta 800 – 999. Vami zadané hodnoty sa vzťahujú na vždy 100 g potraviny.

Nutričné hodnoty potraviny nájdete na príslušných obaloch alebo v odbornej literatúre.

Postupujte pritom nasledovne:

- 1) Ak chcete zapnúť váhu, stlačte tlačidlo **ON/OFF** 9.
Displej 3 zobrazí všetky indikácie na cca 2 sekundy.
- 2) Stlačte tlačidlo **MR** 6 a tlačidlo **UNIT** 8 súčasne na cca 3 sekundy, až v indikácii kódu potravín 15 zabliká „Kód 800“.
- 3) Cez tlačidlá s číslami 4 zadajte kód medzi 800 a 999, pod ktorým chcete uložiť nutričné a energetické hodnoty pre novú potravinu.
- 4) Zadanie čísla kódu potvrdíte stlačením tlačidla **MR** 6. Nové číslo kódu sa teraz zobrazuje trvalo a pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty 13 bliká PROT. Zadajte hodnotu pre obsah proteínu (vaječný bielok) v gramoch (na 100 g potraviny) s 2 miestami za desatinnou čiarkou cez tlačidlá s číslami 4.
- 5) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR** 6. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty 13 bliká FAT. Zadajte hodnotu pre obsah tuku v gramoch (na 100 g potraviny) s 2 miestami za desatinnou čiarkou cez tlačidlá s číslami 4.
- 6) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR** 6. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty 13 bliká CARB. Zadajte hodnotu pre sacharidy v gramoch (na 100 g potraviny) s jedným miestom za desatinnou čiarkou cez tlačidlá s číslami 4.
- 7) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR** 6. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty 13 bliká KCAL. Zadajte hodnotu pre kilokalórie (na 100 g potraviny) cez tlačidlá s číslami 4.
- 8) Zadanie potvrdíte stlačením tlačidla **MR** 6. Pri indikáciách nutričnej/energetickej hodnoty 13 bliká CHOL. Zadajte hodnotu pre obsah cholesterolu v miligramoch (na 100 g potraviny) cez tlačidlá s číslami 4.
- 9) Stlačte tlačidlo **MR** 6, aby ste ukončili zadanie nutričných a energetických hodnôt.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak sa po zadaní jednej hodnoty objaví „E“ na displeji ③, bola hodnota príliš vysoká. Môžu sa zadať nasledujúce maximálne hodnoty:

PROT (proteín/vaječný bielok)	500,00 g
FAT (Tuk)	500,00 g
CARB (sacharidy)	500,0 g
KCAL (kilokalórie)	5000
ChOL (cholesterol)	5000 mg

- ▶ Hodnoty pre Kilojoule a jednotky chleba sa vypočítajú automaticky z vašich zadaní.

V indikácii nutričnej/energetickej hodnoty ⑬ sa objavia všetky hodnoty a potravina sa teraz uloží pod zvoleným kódom.

- Keď chcete zadať ďalšie kódy, zopakujte kroky 2) – 9).
- Zapíšte potravinu do príslušného poľa v tabuľke potravín v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- ▶ Môžete tiež už vami uložený kód znova prepísať tak, že jednoducho zadáte znova kód a pod týmto kódom uložíte nové výživné hodnoty.
- ▶ Na prerušenie ukladania vlastného kódu stlačte tlačidlo **ON/OFF** ⑨, aby ste vypli prístroj.

Výmena batérií

Ak prístroj viac nepracuje spoľahlivo, displej ③ bude nečitateľný a/alebo sa zobrazí „Lo“, sú batérie vyčerpané a musia sa nahradiť čerstvým rovnakým typom.

- Otvorte priehradku na batérie ②, vyberte prázdne batérie a zlikvidujte ich ekologicky.
- Vložte dve nové 3 V gombíkové batérie typu CR2032 podľa polarít uvedenej v priehradke na batérie ②.
- Zatvorte priehradku na batérie ②. Veko priehradky na batérie musí počutefne zaskočiť.

Čistenie a údržba

POZOR

Zabezpečte, aby sa do váhy nedostali žiadne tekutiny.

To vedie k neopraviteľnému poškodeniu prístroja.

Nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky ani riedidlá.

Tieto môžu rozrušiť povrchové časti prístroja.

- Na dôkladné vyčistenie odstráňte vážiacu platňu ❶ tak, že túto otočíte proti smeru hodinových ručičiek a odoberte.
- Váhu a vážiacu platňu ❶ vyčistíte vlhkou utierkou a obidve vyutierajte utierkou bez chlpkov.
V prípade odolných nečistôt dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Po čistení s prostriedkom na umývanie riadu prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte utierkou navlhčenou iba vodou.
- Vážiacu platňu ❶ po vyčistení naskrutkujte znova na skrutku na váhe.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa spojte so zariadením na likvidáciu odpadu.



Informácie o možnostiach likvidácie vysluženeného výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

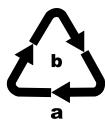


Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Likvidácia obalových materiálov



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

Likvidácia batérií a akumulátorov



Batérie a akumulátory sa nesmú vyhadzovať do domového odpadu. Každý spotrebiteľ je zo zákona povinný, odovzdať batérie a akumulátory v zbernom stredisku v obci, mestskej štvrti alebo v obchode. Táto povinnosť má prispieť k ekologickej likvidácii batérií a akumulátorov. Batérie a akumulátory odovzdávajújte len vo vybitom stave.

Príloha

Technické údaje

Napájanie	2x gombíková batéria CR2032 --- 2 x 3 V (jednosmerný prúd) Lítiové batérie
max. zaťaženie	5 kg 11 lb
Indikácia v krokoch 1 g / 0,05 oz	
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 373080_2104

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

Kódy potravín

UPOZORNENIE

- Na základe nepostačujúcich výsledkov štúdií a rôzneho zloženia potravín od rôznych výrobcov obsahujúcich živočíšne tukmi, nie sú hodnoty cholesterolu pri niektorých mäsových výrobkoch zavedené vo váhe a zobrazí sa pri nich „-“. Tieto potraviny sú označené hviezdíčkou *. V takom prípade použite údaje výrobcu o cholesterole.

Mlieko			017	Kondenzované mlieko	sladené
000	Byvolie mlieko*		018	Kondenzované odstredené mlieko	sladené
001	Oslie mlieko*		019	Sušené plnotučné mlieko	plnotučné mlieko v prášku
002	Ženské mlieko	materské mlieko	020	Sušené odstredené mlieko	odstredené mlieko v prášku
003	Predprechodné ženské mlieko*	2.-3. deň po pôrode	021	Smotana	smotana alebo šľahačka do kávy (min. 10 % tuku)
004	Prechodné ženské mlieko	prechodné mlieko 6.-10. deň po pôrode	022	Smotana	šľa hačka alebo smotana (min. 30 % tuku)
005	Ťavie mlieko*		023	Smotana, kyslá	kyslá smotana
006	Kravske mlieko	plnotučné mlieko (surové mlieko, certifikované mlieko)	024	Cmar	
007	Kravske mlieko	konzumné mlieko min. 3,5 % tuku	025	Sušený cmar	sušený cmar
008	Kravske mlieko	málo tučné min. 1,5 %, najviac. 1,8 % tuku	026	Srvátka	sladká
009	Kravske mlieko	odstredené mlieko (odtučené mlieko)	027	Sušená srvátka	sušená srvátka
010	Kravske mlieko	ultravysoko zohriate	028	Jogurt	min. 3,5 % tuku
011	Kravske mlieko	sterilizované mlieko	029	Jogurt	málo tučný, min. 1,5 %, najviac. 1,8 % tuku
012	Ovčie mlieko*		030	Jogurt	odtučený, najviac. 0,3 % tuku
013	Kobylie mlieko*		031	Ovocný jogurt	plnotučný
014	Kozie mlieko		032	Ovocný jogurt	málo tučný
Mliečne výrobky			033	Ovocný jogurt	odtučený
015	Kondenzované mlieko	min. 7,5 % tuku	034	Kefír	
016	Kondenzované mlieko	min. 10 % tuku			

Syr, tvaroh		
035	Syr Appenzeller	20 % tuku v sušine
036	Syr Appenzeller	50 % tuku v sušine
037	Syr Bel Paese	
038	Syr Brie	smotanový Brie 50 % tuku v sušine
039	Maslový syr	50 % tuku v sušine
040	Camembert	30 % tuku v sušine
041	Camembert	40 % tuku v sušine
042	Camembert	45 % tuku v sušine
043	Camembert	50 % tuku v sušine
044	Camembert	60 % tuku v sušine
045	Syr Chester	čedar, 50 % tuku v sušine
046	Syr Cottage	tučný tvaroh
047	Eidam	30 % tuku v sušine
048	Eidam	40 % tuku v sušine
049	Eidam	45 % tuku v sušine
050	Šampiňónový syr	50 % tuku v sušine
051	Ementál	45 % tuku v sušine
052	Syr Feta	45 % tuku v sušine
053	Čerstvý syr	smotanový, 50 % tuku v sušine
054	Čerstvý syr	min. 60 %, max. 85 % tuku v sušine
055	Syr Gorgonzola	
056	Syr Gouda	45 % tuku v sušine
057	Syr Greyzer	syr Gruyere
058	Syr Limburger	20 % tuku v sušine
059	Syr Limburger	40 % tuku v sušine
060	Mozzarella	
061	Syr Münster	45 % tuku v sušine
062	Syr Münster	50 % tuku v sušine

063	Parmezán	36,6 % tuku v sušine
064	Syr Provolone	
065	Syr Ricotta	
066	Syr Romadur	20 % tuku v sušine
067	Syr Romadur	30 % tuku v sušine
068	Syr Romadur	40 % tuku v sušine
069	Syr Romadur	45 % tuku v sušine
070	Syr Romadur	50 % tuku v sušine
071	Syr Roquefort*	
072	Syr z kyslého mlieka	Syr Harzer, Mainzer, Hand, Stangen, najviac. 10 % tuku v sušine
073	Plátkový syr	10 % tuku v sušine
074	Plátkový syr	20 % tuku v sušine
075	Plátkový syr	40 % tuku v sušine Smotanový plátkový syr
076	Tavený syr	45 % tuku v sušine
077	Tavený syr*	60 % tuku v sušine Syrokrem
078	Tvaroh	odtučený
079	Tvaroh	20 % tuku v sušine
080	Tvaroh	40 % tuku v sušine Tvaroh so smotanou
081	Syr Tilsiter	30 % tuku v sušine
082	Syr Tilsiter	45 % tuku v sušine
Vajcia		
083	Kačacie vajce*	obsah celého vajca
084	Slepačie vajce	obsah celého vajca
085	Žĺtko slepačieho vajca	tekuté žĺtko

086	Bielok slepačieho vajca	tekutý bielok	108	Makový olej	
087	Slepačie vajce	obsah celého vajca, sušený	109	Olivový olej	
088	Žĺtko slepačieho vajca	sušené, sušené žĺtko	110	Olej z palmových jadier	rafinovaný
089	Bielok slepačieho vajca	sušený, sušený bielok	111	Palmový olej	
			112	Repný olej	repkový olej, rafinovaný
Tuky			113	Saflorový olej	bodliakový olej, rafinovaný
090	Maslo	maslo zo sladkej a kyslej smotany	114	Sezamový olej	rafinovaný
091	Prepustené maslo (ghee)		115	Bambucké maslo	tuk karité
092	Husacia masť*		116	Sójový olej	rafinovaný
094	Baraní loj	baraní tuk, nevytopený	117	Slnčnicový olej	rafinovaný
095	Olej zo sledov		118	Olej z hroznových zrníčok	
096	Slepačia masť		119	Olej z vlašských orechov	
097	Olej z lieskových orieškov*		120	Olej z pšeničných klíčkov	
098	Hovädzí loj		121	Arašidová pasta	arašidová kaša
099	Bravčová masť		122	Nátierkové maslo	zo značkového masla
100	Olej z bavlníkových semien	olej zo semien bavlníka, bavlnený olej, rafinovaný	123	Margarín	bežný margarín
101	Arašidový olej	arašidový olej, rafinovaný	124	Margarín	rastlinný margarín
102	Tuk z illipe		125	Margarín	diétny margarín
103	Kakaové maslo		126	Margarín	polotučný margarín
104	Kokosový olej	rafinovaný			
105	Olej z tekvicových jadriek		Mäso		
106	Ľanový olej		127	Baranina	svalovina, filety
107	Olej z kukuričných klíčkov	kukuričný olej, rafinovaný	128	Baranina*	hruď
			129	Baranina*	predné, pliecko
			130	Baranina	zadné, stehno
			131	Baranina*	rebierko
			132	Baranina*	sviečkoviaca
			133	Baranie srdce	

134	Baraní mozog	
135	Barania pečeň	
136	Baranie pľúca	
137	Barania slezina*	
138	Baranie obličky	
139	Baraní jazyk	
140	Jahňacina	čistá svalovina
141	Jahňacina	medzisvalové tukové tkanivo
142	Jahňacina	podkožné tukové tkanivo
143	Jahňacina	hrud'
144	Jahňacina	bôčik bez kostí
145	Jahňacina	rebiečko s tukom
146	Jahňacina	krk
147	Jahňacina	orech
148	Jahňacina	horné stehno, bez kostí
149	Jahňacina	chrbát bez tuku
150	Jahňacina	pliecko bez kostí
151	Jahňacina	spodný šál bez kostí
152	Teľacina	čistá svalovina
153	Teľacina	hrud'
154	Teľacina	predné, pliecko
155	Teľacina	filety
156	Teľacina	krk, krk s kosťou
157	Teľacina	koleno s kosťou
158	Teľacina	stehno, stehno s kosťou
159	Teľacina	teľací chrbát, rebiečko s kosťou
160	Teľací brzlík*	týmus
161	Teľacie droby*	teľacie držky
162	Teľacie srdce*	
163	Teľací mozog	

164	Teľacia pečeň	
165	Teľacie pľúca*	
166	Teľacia slezina*	
167	Teľacie obličky	
168	Teľací jazyk*	
169	Hovädzie mäso	čistá svalovina
170	Hovädzie mäso	medzisvalové tukové tkanivo
171	Hovädzie mäso	podkožné tukové tkanivo
172	Hovädzie mäso	hrud'
173	Hovädzie mäso	predné, pliecko
174	Hovädzie mäso	filety
175	Hovädzie mäso	vysoká roštenka, roštenka
176	Hovädzie mäso	bôčik, chvost
177	Hovädzie mäso	krk, jazyk
178	Hovädzie mäso	horný šál
179	Hovädzie mäso	roštenka, sviečkovica
180	Hovädzie mäso	spodný šál
181	Hovädzia krv	
182	Hovädzie srdce	
183	Hovädzia pečeň	
184	Hovädzie pľúca	
185	Hovädzia slezina*	
186	Hovädzie obličky	
187	Hovädzí jazyk	
188	Bravčové mäso	čistá svalovina
189	Bravčové mäso	medzisvalové tukové tkanivo
190	Bravčové mäso	podkožné tukové tkanivo
191	Bravčové mäso	brucho

192	Bravčové mäso	pliecko s kožou, lopatka, pliecko
193	Bravčové mäso	filety
194	Bravčové mäso	zadné stehno
195	Bravčové mäso	krk
196	Bravčové mäso	rebiерko s kosťou
197	Bravčové mäso	horný šál, mäso na rezne
198	Bravčová slanina*	slanina z chrbta, čerstvá
199	Bravčová krv	
200	Bravčové srdce	
201	Bravčový mozog	
202	Bravčová pečeň	
203	Bravčové pľúca	
204	Bravčová slezina*	
205	Bravčové obličky	
206	Bravčový jazyk	
207	Králičie mäso	priemer s kosťou
208	Konské mäso*	priemer
209	Kozie mäso	priemer
210	Kozie mäso	sviečkovica, svalovina
Mäsové výrobky (okrem klobás)		
211	Bündnerské mäso*	bindenské mäso
212	Corned Beef*	americké
213	Corned Beef*	nemecké
214	Mäsový extrakt*	
215	Raňajkové mäso*	
216	Želatína	jedlá želatína
217	Mleté hovädzie*	
218	Hovädzie mäso*	v konzerve

219	Mletý steak*	tatársky biftek
220	Bravčové mäso*	v konzerve, bravčové vo vlastnej šťave
221	Bravčové mäso	v konzerve, konzervované mäso
222	Bravčové mäso*	kasselské
223	Bravčové mleté*	
224	Bravčová šunka	varená, varená šunka
225	Bravčová šunka*	v konzerve
226	Bravčové brucho*	údené
227	Bravčová slanina*	prerastená, raňajková slanina
Klobásy		
228	Kabanos	
229	Sedliacka klobása na pečenie*	poľská
230	Šunková klobása*	
231	Pivná klobása*	
232	Párok*	
233	Safaládka*	
234	Párky v konzerve*	varené párky
235	Mäsový syr*	pečeňový syr
236	Lyonská klobása*	
237	Frankfurtské párky	
238	Bavorské párky*	pork & veal sausage
239	Göttingenské párky*	krakovské
240	Lovecká saláma*	
241	Teľacia klobása na pečenie*	

242	Mäsový syr*	
243	Biely pečeňový syr*	
244	Špekáčik*	
245	Klobása Landjäger*	
246	Pečeňová paštéta*	
247	Pečeňová klobása*	hrubá
248	Pečeňová klobása*	na domáci spôsob
249	Pečeňová tlačienka*	
250	Lyonská klobásar*	
251	Čajovka*	braunschweigská čajovka
252	Čajovka*	hrubá
253	Mortadela*	
254	Mníchovská biela klobása*	
255	Suchá saláma*	
256	Tlačienka*	tlačienka
257	Tlačienka, červená*	tlačienka, červená
258	Tlačienka, svetlá*	tlačienka, svetlá
259	Regensburgská klobása*	
260	Krvavnička*	krvavnička
261	Krvavnička*	thüringenská
262	Saláma*	bezná
263	Šunková saláma*	jemná
264	Bravčová klobása na pečenie*	
265	Viedenské párky*	

266	Saláma z jazyka*	
Divina		
267	Zajačie mäso	priemer
268	Jelenie mäso	priemer
269	Srnčie mäso*	zadné, stehno
270	Srnčie mäso*	chrbát
271	Diviacie mäso	priemer
Hydina		
272	Kačica	priemer
273	Bažani*	priemer, s kožou, bez kostí
274	Hus	priemer
275	Sliepka	pečená, priemer
276	Sliepka*	na polievku, priemer
277	Sliepka	prsia s kožou
762	Kurča	Prsia bez kože, Filety z kuracích prs
278	Sliepka	stehná s kožou, bez kostí
279	Sliepka	srdce
280	Sliepka	pečeň
281	Holub	priemer, s kožou a kosťami
282	Moriak	odrasené zviera, priemer, s kožou
283	Moriak*	mladé zviera, priemer, s kožou
284	Moriak	prsia bez kože
285	Moriak	stehná, bez kože a kostí

286	Prepelica*	priemer, bez kože a kostí
Ryby (morské)		
287	Morský čert	morský čert
288	Blue ling*	
289	Escolar*	
290	Dorade royal	pražma kráľovská
291	Mačkovitý žralok	ostroň
292	Platesa malá	
293	Grenadier*	
294	Halibut	biely halibut
295	Čierny halibut*	grónsky halibut
296	Sleď	atlantický
297	Sleď	baltský
298	Mlieč zo sleďa*	gonády, samčie
299	Ikry zo sleďa*	gonády, samičie
300	Zeus faber*	petrova ryba
301	Treska	treska
302	Sumec	zubatka
303	Platesa*	
304	Treska tmavá	treska tmavá
305	Mník morský*	
306	Platesa limanda	
307	Treska lumb	brosme
308	Makrela	
309	Cípal hlavatý	
310	Morská mrena*	
311	Raja*	
312	Červená ryba	sebastes marinus
313	Platesa	limanda
314	Sardela*	
315	Sardinka*	
316	Treska škvrnitá	
317	Platesa	
318	Mečúň	

319	Merlúza*	európska
320	Aljašská tmavá treska*	
321	Solea obyčajná	
322	Šproty*	
323	Kambala veľká	
324	Koruška	
325	Kranas*	kranas
326	Jeseter*	
327	Tuniak*	
Ryby (sladkovodné)		
328	Úhor	
329	Ostriež	ostriež
330	Pleskáč*	pleskáč
331	Pstruh	pstruh potočný, pstruh dúhový
332	Šfuka	
333	Kapor	
334	Losos	
335	Coregonus*	druh lososa
336	Lieň*	
337	Sumec	sumec
338	Zubáč*	
Ulitníky a mäkkýše		
339	Ustrica	
340	Garnáty, kraby	garnát, zo severného mora
341	Homár	
342	Rak	rak riečny
343	Krill*	antarktický
344	Langusta	
345	Slávka jedlá	modrá slávka

346	Hrebenatka	hrebenatka kuchynská
347	Morský slimák*	morský slimák
348	Korytnačka*	
349	Kyjovka vzácna	kyjovka vzácna
350	Sépia	
351	Slimák záhradný*	
Rybie produkty		
352	Úhor*	údený
353	Pečený sled'	
354	Údenáč	
355	Platesa malá*	údená
356	Čierny halibut*	údený
357	Sled'*	v želé
358	Sled'*	marinovaný
359	Sumec*	údený
360	Kaviár	pravý, z jesetera
361	Náhrada kaviáru*	nemecký kaviár
362	Sušená treska*	
363	Račie mäso*	v konzerve
364	Losos*	v konzerve
365	Losos*	v oleji
366	Makrela*	údená
367	Matjesy*	
368	Červená ryba*	údená
369	Solený haring*	
370	Sardinky	v oleji
371	Treska škvrnitá*	údená
372	Žraločie závitky*	

373	Morský úhor*	údené časti žraloka
374	Treska tmavá*	údená
375	Treska tmavá*	v oleji, náhrada tresky
376	Šproty*	údené
377	Sušená ryba*	
378	Tuniak	v oleji
379	Rybie prsty	
Obilniny		
Obilniny a múka		
380	Amarant	psiarka, semená
381	Pohánka	lúpané zrná
382	Pohánková krupica	
383	Pohánková múka	celozrnná múka
384	Špalda	bez pliev, celé zrná
385	Špaldová múka	typ 630
386	Špaldová múka	celozrnná múka
387	Jačmeň	bez pliev, celé zrná
388	Jačmenné krúpy	
389	Jačmenná krupica	
390	Nezrelá špaldová pšenica	špalda
391	Múka z nezrelej špaldovej pšenice	
392	Ovos	bez pliev, celé zrná
393	Ovsené vločky	
394	Ovsená krupica	

395	Ovsená múka	
396	Proso	lúpané zrná
397	Kukurica	celé zrná
398	Kukuričné vločky	cornflakes, nesolené
399	Kukuričná múka	
400	Quinoa	ryža quinoa
401	Ryža	nebielená
402	Ryža	bielená
403	Ryža	bielená, varená, odkvapkaná
404	Ryžová múka	
405	Raž	celé zrná
406	Ražná múka	typ 815
407	Ražná múka	typ 997
408	Ražná múka	typ 1150
409	Ražná múka	typ 1370
410	Ražné otruby	typ 1800
411	Sorghum	cirok
412	Triticale	
413	Pšenica	celé zrná
414	Pšeničná krupica	
415	Pšeničná múka	typ 405
416	Pšeničná múka	typ 550
417	Pšeničná múka	typ 630
418	Pšeničná múka	typ 812
419	Pšeničná múka	typ 1050
420	Pšeničná múka	typ 1700
421	Pšeničné klíčky	
422	Pšeničné otruby	jedlé otruby
423	Panírovacia múka	
Chlieb a žemle		
424	Žemľa	žemľa
425	Grahamový chlieb	chlieb z pšeničných otrúb
426	Knäckebröt	
427	Čierny ražný chlieb	
428	Ražný chlieb	
429	Ražný zmesový chlieb	
430	Ražný zmesový chlieb	s pšeničnými otrubami
431	Celozrnný ražný chlieb	
432	Pšeničný chlieb	biely chlieb
433	Pšeničný zmesový chlieb	
434	Pšeničný toastový chlieb	
435	Celozrnný pšeničný chlieb	
Pečivo a cestoviny		
093	Rezance	bez vajec
436	Vaječné cestoviny	rezance, makaróny, špagety a pod.
437	Vaječné cestoviny	rezance, varené, odkvapkané
438	Keksy	maslové sušienky, tvrdé kekсы
439	Slané tyčinky	slané praclíky, ako trvanlivé pečivo
440	Štóla	vianočná, rumová, pomarančová, kávová a pod. štóla

441	Tortový korpus	
442	Suchár	bezvaječný
443	Maslový koláč	kysnuté cesto
444	Tvarohový koláč	z treného cesta
445	Lístkové cesto	lístkové cesto
446	Syrové pečivo	

Škroby

447	Zemiakový škrob	
448	Kukuričný škrob	
449	Ryžový škrob	
450	Tapiokový škrob	
451	Pšeničný škrob	
452	Pudingový prášok	

Zelenina

Hľuzové a koreňové plodiny

453	Batáty	sladké zemiaky
454	Cassave	hľuzy, maniok, tapioka
455	Fenikel	hľuzy
456	Zemiaky	
457	Zemiaky	varené, so šupkou
458	Zemiaky	pečené, so šupkou
459	Zemiakové vločky	zemiakové pyré, v prášku
460	Zemiakové knedle	knedlíky, varené, v prášku
461	Zemiakové knedle	knedlíky, surové, v prášku
462	Zemiakové krokety	v prášku
463	Zemiakové placky	strúhané zemiaky, v prášku

464	Zemiakové plátky	zemiakové čipsy, vyprážené v oleji, solené
465	Zemiakové tyčinky	zemiakové tyčinky, vyprážené v oleji, solené
466	Zemiaková polievka	v prášku
467	Hranolčeky	hotové, nesolené
468	Kaleráb	
469	Kvaka	rôzne druhy
470	Chren	
471	Mrkva	karotka, mrkva
472	Mrkva	varená, odkvapkaná
473	Mrkva	sušená
474	Mrkva	v konzerve
475	Mrkvová šfava	karotková šfava
476	Paštrnák	
477	Petržlen	koreňový petržlen
478	Red'kovka	
479	Red'kev	
480	Červená repa	cvikla
481	Šfava z červenej repy	
482	Čierny koreň	
483	Čierny koreň	varený, odkvapkaný
484	Zeler	koreň
485	Taro	kolokázia
486	Topinambur	topinambur
487	Repa	okružlica
488	Yam	koreň

Kel, výhonky, iná zelenina

489	Artičoky	
-----	----------	--

490	Bambusové výhonky	
491	Bielený zeler	
492	Ružičkový kel	
493	Ružičkový kel	varený, odkvapkaný
494	Brokolica	
495	Brokolica	varená, odkvapkaná
496	Potočnica	
497	Chicoree	
498	Čínska kapusta	
499	Endívia	escariol
500	Hráškové klíčky	
501	Polný šalát	poľníček
502	Fenikel	listy, bolonský fenikel
503	Žerucha	
504	Kel kučeravý	kel
505	Cesnak	
506	Hlávkový šalát	
507	Šošovicové klíčky	
508	Listy púpavy	
509	Mangold	
510	Výhonky fazule mungo	klíčky fazule mungo
511	Petržlen	listový
512	Pór	pór
513	Portulaka	
514	Rebarbora	
515	Ružičkový kel	
516	Ružičkový kel	varený, odkvapkaný
517	Červená kapusta	hlávková kapusta
518	Kyslá kapusta	odkvapkaná
519	Pažitka	
520	Sójové výhonky	
521	Špargľa	
522	Špargľa	varená, odkvapkaná
523	Špargľa	v konzerve
524	Špenát	
525	Špenát	varený, odkvapkaný
526	Špenát	v konzerve
527	Špenátová šťava	
528	Biela kapusta	kapusta
529	Hlávkový kel	savoyský kel
530	Cibuľa	
531	Cibuľa	sušená
Plodová zelenina		
532	Baklažán	baklažán
533	Fazuľa	lusková, zelená
534	Fazuľa	lusková, zelená, v konzerve
535	Fazuľa	zrná alebo lusková, zelená, sušená
536	Uhorka	
537	Uhorka	solené uhorky, solené s kôprom, kvasené
538	Tekvica	
539	Paprika	paprika
540	Tekvica squash	
541	Rajčiny	
542	Rajčiny	v konzerve
543	Rajčinová dužina	
544	Rajčinová šťava	obchodný tovar

545	Cukina	letný squash	570	Hrášok	lusky a semená, zelené
546	Cukrová kukurica	jedlá kukurica	571	Hrášok	semená, zelené, varené, odkvapkané
Byliny a divo rastúca zelenina			572	Hrášok	semená, zelené, v konzerve
547	Barborka obyčajná	listy	573	Hrášok	semená, suché
548	Medvedí cesnak	listy	574	Fazuľa goa	křídlatá, manilská, princesová, semená, suché
549	Skorocel väčší	listy	575	Cícer	semená, zelené
550	Francúzska kapusta	výhonky	576	Cícer	semená, suché
551	Veľká žihľava	listy	577	Ľan	ľanové semená
552	Loboda záhradná	listy	578	Fazuľa lima	mesačná, maslová, semená, suché
553	Kozia noha hostcová	listy	579	Šošovica	semená, suché
554	Veľký bodliak	listy	580	Šošovica	semená, varené
555	Zádušník brečtanovitý	listy	581	Mak	semená, suché
556	Divý špenát	listy	582	Fazuľa mungo	semená, suché
557	Pravá rasca	listy	583	Sezam	semená, suché
558	Pravá rasca	koreň	584	Sója	semená, suché
559	Divý slez	listy	585	Sójová múka	plnotučná
560	Rukola		586	Sójové mlieko	
561	Šťavel ľučny	listy	587	Slničnica	semená, suché
562	Skorocel kopijovitý	listy	588	Múka zo slnečnicových jadierok	
563	Hluchavka biela	listy	589	Cajanus cajan	holubí hrášok, semená, suché
564	Hviezdica prostredná	listy	590	Tofu	
565	Kozia brada ľučna	listy	591	Šošovicová fazuľa	fazuľa mungo, semená, suché
566	Stavikrv ľučny	listy			
Strukoviny a olejnaté semená			Hríby		
567	Očkatá fazuľa	semená, suché	592	Hliva ustricová	hliva
568	Fazuľa	záhradná fazuľa, semená, biele, suché			
569	Fazuľa	semená, biele, varené			

593	Kozák	
594	Masliak	
595	Šampiňón	pestovaný
596	Šampiňóny	v konzerve
597	Podpňovka	
598	Smrčok	smrčok jedlý
599	Kuriatka jedlé	srnčiatko
600	Kuriatka	v konzerve
601	Kuriatka jedlé	sušené
602	Rýdzik	
603	Kremenáč brezový	
604	Hríb obyčajný	
605	Hríb obyčajný	sušený
606	Hľuzovka	
Ovocie		
Jadrové ovocie		
607	Jablká	
608	Jablká	sušené
609	Jablkové pyré	
610	Hrušky	
611	Hrušky	v konzerve
612	Dula	
Kôstkové ovocie		
613	Marhule	
614	Marhule	sušené
615	Marhule	v konzerve
616	Čerešne	kyslé
617	Čerešne	sladké
618	Čerešne	sladké, v konzerve
619	Mirabelky	
620	Broskyne	

621	Broskyne	sušené
622	Broskyne	v konzerve
623	Slivky	
624	Slivky	sušené
625	Slivky	v konzerve
626	Ringloty	
Bobule		
627	Kalifornské černice	
628	Černice	
629	Jahody	
630	Jahody	v konzerve
631	Čučoriedky	čučoriedky
632	Čučoriedky	v konzerve
633	Čučoriedky	zavárané, v konzerve, bez cukru
634	Maliny	
635	Maliny	v konzerve
636	Ríbezle	červené
637	Ríbezle	čierne
638	Ríbezle	biele
639	Kľukva	kľukva
640	Brusnice	brusnice
641	Brusnice	v konzerve
642	Brusnice	v konzerve, bez cukru, zavárané
643	Egreše	
644	Hrozno	hroznové bobule
645	Hrozno	sušené, hrozienska
646	Jarabina	jarabina, sladká
647	Šípky	
648	Baza	čierna
649	Drieň	svíb krvavý

650	Rakytík rešetliakovitý	
651	Trnky	slivky trnkové
Exotické ovocie		
652	Acerola	západoindická čerešňa
653	Akee	ovocie aki
654	Ananás	
655	Ananás	v konzerve
656	Pomaranč	pomaranč
657	Avokádo	
658	Banán	
659	Rajčiakovec repový	tamarillo
660	Plod chlebovníka	
661	Carissa	carissa macro- carpa
662	Jablko kešu	
663	Chayote	sechium edule
664	Cherimoya	
665	Datle	sušené
666	Durian	
667	Figy	
668	Figy	sušené
669	Granátové jablká	
670	Grapefruit	
671	Guáve	guajave
672	Jabotikaba	
673	Jackfruit	
674	Japonská mišpuľa	mišpuľa
675	Jojoba	čínska datľa
676	Kaki	hurmi kaki
677	Machovka peruánska	physalis
678	Karambola	karambola
679	Kiwi	kiwi

680	Kumquat	trpasličí pomaranč
681	Limon, limeta	
682	Liči	liči
683	Longan	dračie oko
684	Jablko mami	jablko mammy
685	Mandaránka	
686	Mango	
687	Mangostána	
688	Naranjilla	quitský pomaranč
689	Okra	gombo, ibiš
690	Olivy	zelené, marinované
691	Opuncia	kaktusové jablko
692	Papája	papája
693	Mučenka jedlá	marakuja
694	Rambutan	
695	Klinčekovec	
696	Sapodilla	manilkara zapota
697	Sapota	
698	Tamarinda	kyslé datle
699	Vodné gaštany	bahenničky, sladké
700	Vodový melón	
701	Citrón	
702	Cukrový melón	
Orechy		
703	Kešu	oriešky kešu
704	Jedlé gaštany	marone
705	Arašidy	
706	Arašidy	pražené
707	Lieskovce	
708	Kokosové orechy	
709	Orechy kola	
710	Makadámiové orechy	
711	Mandle	sladké
712	Paraorechy	

713	Pekanové orechy	
714	Pistácie	pistáciové oriešky
715	Vlašské orechy	
Šťavy a sirupy		
716	Ananášová šťava	v konzerve
717	Jablková šťava	obchodný tovar
718	Pomarančová šťava	pomarančová šťava, čerstvo vylisovaná, čistá šťava
719	Pomarančová šťava	pomarančová šťava, nesladená, obchodný tovar
720	Pomarančová šťava	koncentrát
721	Grapefruitová šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava
722	Grapefruitová šťava	obchodný tovar
723	Malinová šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava
724	Malinový sirup	
725	Šťava z čiernej bazy	čistá šťava
726	Ríbežľový nektár	červený, obchodný tovar
727	Ríbežľový nektár	čierny, obchodný tovar
728	Kokosové mlieko	
729	Mandarínková šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava
730	Mučenková šťava	čerstvá, čistá šťava
731	Rakytníková šťava	
732	Višňová šťava	čistá šťava
733	Hroznová šťava	obchodný tovar
734	Citrónová šťava	čerstvo vylisovaná, čistá šťava

Marmelády a želé		
735	Jablkové želé	
736	Pomarančový džem	
737	Marhuľový džem	
738	Černicový džem	
739	Jahodový džem	
740	Šípková marmeláda	
741	Čučoriedkový džem	
742	Malinové želé	
743	Malinový džem	
744	Ríbežľové želé	červené
745	Ríbežľový džem	červený
746	Čerešňový džem	
747	Slivkový džem	
748	Slivkové pyrė	
749	Dulové želé	
750	Dulový džem	
Med/cukor/sladkosti		
751	Med	kvetový med
752	Umelý med	
753	Cukor	surový cukor, repný cukor
754	Surový cukor	z cukrovej repy, hnedý cukor
755	Surový cukor	z okrúhlice, hnedý cukor
756	Fondán	
757	Marcipán	
758	Orieškovo nugatový krém	
759	Zmrzlina	
760	Ovocná zmrzlina	

Alkoholické nápoje		
761	Bezalkoholické pivo	slabé pivo
763	Plzenské pivo	normálne pivo
764	Silné pivo	tmavé
765	Silné pivo	svetlé
766	Kvasinkové pivo	
767	Jablkové víno	
768	Červené víno	ľahké
769	Červené víno	ťažké
770	Sekt	biely, perlivé víno
771	Biele víno	stredné
772	Vínovica	
773	Whisky	
774	Vaječný likér	
775	Kölsch (druh svetlého piva)	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Klarer Korn	32 obj. %
Nealkoholické nápoje		
779	Kolové nápoje	
780	Sladové nápoje	
Kakao, čokoláda		
781	Kakaový prášok	slabo odtučnený
782	Čokoláda	bez mlieka, min. 40 % kakaovej hmoty
783	Čokoláda	mliečna čokoláda
Káva, čaj		
784	Káva	zelená, surová káva
785	Káva	pražená

786	Kávový extrakt v prášku	instantná káva
787	Cigória	
788	Čaj	čierny čaj
Droždie		
789	Droždie na pečenie	lisované
790	Pivné kvasnice	sušené
Koreniace prísady		
791	Polievkové kocky	
792	Ocot	
793	Korenie Maggi	
794	Horčica	
795	Chrenová omáčka	
796	Holandská omáčka	
797	Horčica	sladká
Majonéza		
798	Majonéza*	tučná
799	Šalátová majonéza	50 % tuku
Vlastné kódy		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		

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

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

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

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

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

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

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	136
Anvendelsesområde	136
Leverede dele / transporteftersyn	136
Betjeningslementer	137
Sikkerhed	137
Grundlæggende sikkerhedsanvisninger	138
Anvendelse af batterier	139
Første brug	140
Opstilling	140
Betjening	140
Afvejning af fødevarer	140
Afvejning af yderligere fødevarer (tare)	141
Visning af nærings- og energiværdier	141
Sluk for vægten	142
Gemning af målinger	142
Visning af adderede måleværdier	143
Sletning af gemte måleværdier	143
Gemning af egne koder	144
Udskiftning af batterier	145
Rengøring og vedligeholdelse	146
Bortskaffelse	146
Tillæg	147
Tekniske data	147
Service	147
Importør	147
Levnedsmiddelkoder	148

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Denne kvikvejledning erstatter ikke den komplette betjeningsvejledning, som for eksempel indeholder informationer om rengøring, fejlfathjælpning og garanti.



Scan denne QR-kode med din smartphone/tablet. Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden www.lidl-service.com og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 373080_2104.

⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives 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.

Leverede dele / transporteftersyn

⚠ ADVARSEL

Fare for kvælning!

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

Vægten leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Diæt vægt
- 2 x batterier, 3 V, CR2032
- Kvikvejledning

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.

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:

- ❾ Numerisk display
- ❿ Enhedsdisplay
- ⓫ Displays for nærings-/energiværdi
- ⓬ Display for måleværdihukommelse
- ⓭ Display for levnedsmiddelkode
- ⓮ Display for TARE-funktion

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.

Anvendelse af batterier**⚠ ADVARSEL****Fare på grund af forkert anvendelse!**

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger vedrørende sikker brug af batterier:

- ▶ Kast ikke batteriet ind i ild.
- ▶ Batterierne må ikke åbnes, deformeres eller kortsluttes, da kemikalierne indeni kan løbe ud.
- ▶ Prøv ikke på at genoplade batterierne. Kun batterier, der er mærket med "genopladelig", må genoplades. Fare for eksplosion!
- ▶ Kontrollér batterierne regelmæssigt. Hvis der løber batterisyre ud, kan produktet blive beskadiget permanent. Vær særlig forsigtig, hvis batteriet er beskadiget, eller hvis der løber væske ud af det. Ætsningsfare! Bær beskyttelseshandsker.
- ▶ Opbevar batterierne, så de er utilgængelige for børn. Søg omgående læge, hvis et batteri sluges.
- ▶ Hvis produktet ikke skal anvendes i en længere periode, skal batterierne tages ud.
- ▶ Forskellige batterityper eller nye og brugte batterier må ikke bruges sammen.
- ▶ Batterierne skal sættes ind, så polerne vender rigtigt.
- ▶ Tomme batterier skal tages ud af produktet og bortskaffes korrekt.
- ▶ Tilslutningsklemmerne må ikke kortsluttes.

⚠ ADVARSEL

- ▶ Genopladelige batterier skal fjernes fra produktet, før de oplades.

Første brug

- Fjern alle emballagematerialer fra produktet. Fjern beskyttelsesfolien fra displayet ③. Tag transportsikringen, som forhindrer, at vejlepladen ① kan trykkes ned, ud under vejlepladen 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** ⑧ 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 vejlesensorerne 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** ④ 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 vejlepladen 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 fødevareren 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 **13**.

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 ΣM XX. "XX" vises som et tocifret tal, f.eks. ΣM 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 fødevarer 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 måleværdi-hukommelse 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 "0-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 levering, 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 kodennummeret ved at trykke på knappen **MR** **6**.
Det nye kodennummer 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 fødevareretabellen 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 miljømæssigt 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.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af vægten



Smid aldrig vægten ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf vægten via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.



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

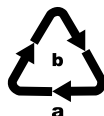


Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Bortskaffelse af emballagen



Aflevering 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.

Bortskaffelse af batterier / akkuer



Batterier/akkuer må ikke smides ud med husholdningsaffaldet. Alle forbrugere er i henhold til loven forpligtede til at aflevere almindelige batterier/akkuer på et indsamlingssted i kommunen eller hos en forhandler. Denne forpligtelse hjælper med til, at batterier/akkuer kan afleveres til miljøskånsom destruktion. Levér kun batterier/akkuer tilbage i afladet tilstand.

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 fødevareregneede.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 373080_2104

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
TYSKLAND
www.kompennass.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*		017	Kondenseret mælk	sødet
001	Æselmælk		018	Kondenseret skummet mælk	sødet
002	Kvindemælk	Modermælk	019	Tørret sødmælk	Sødmælkspulver
003	Fortransitorisk kvindemælk*	2.-3. dag post partum	020	Tørret skummet mælk	Skummetmælkspulver
004	Transitorisk kvindemælk	Overgangsmælk 6.-10. dag post partum	021	Fløde	Kaffefløde mindst 10 % fedt
005	Kamelælk*		022	Fløde	Piskefløde mindst 30% fedt
006	Komælk	Sødmælk (råmælk, ikke-pasteuriseret mælk af god kvalitet)	023	Fløde, sur	Surfløde
007	Komælk	Konsummælk mindst 3,5 % fedt	024	Kærnemælk	
008	Komælk	Fedtfattig mindst 1,5 % højst 1,8 % fedt	025	Tørret kærnemælk	Kærnemælkspulver
009	Komælk	Skummet mælk	026	Valle	sød
010	Komælk	UHT-behandlet	027	Tørret valle	Vallepulver
011	Komælk	Steril mælk	028	Jogurt	mindst 3,5% fedt
012	Fåremælk*		029	Jogurt	fedtfattig mindst 1,5 % højst 1,8 % fedt
013	Hoppemælk*		030	Jogurt	mager højst 0,3% fedt
014	Gedemælk		031	Frugtjogurt	fuldfed
			032	Frugtjogurt	fedtfattig
			033	Frugtjogurt	mager
			034	Kefir	
Mælkeprodukter			Ost/kvark		
015	Kondenseret mælk	mindst 7,5 % fedt	035	Appenzeller, schweizerost	20 % fedt i tørstof
016	Kondenseret mælk	mindst 10 % fedt	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 højst 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	Hønsæg	Helægssindhold
085	Hønsæggeblomme	Æggeblomme flydende
086	Hønsæggehvide	Æggehvide flydende
087	Hønsæg	Helægssindhold, tørret, tørret helæg
088	Hønsæggeblomme	tørret, tøræggeblomme
089	Hønsæggehvide	tørret, tøræggehvide

Fedstoffer		
090	Smør	Sød- og surflødesmør
091	Smørfedt	
092	Gåsefedt*	
094	Fåretalg	Fårefedt, ikke smeltet
095	Sildeolie	
096	Hønsefedt	
097	Hasselnøddolie*	
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	Olivenolie	
110	Palmekernefedt	raffineret
111	Palmeolie	
112	Rapsolie	Rapsolie raffineret
113	Safflorolie	Tidselolie, 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	Diætmargarine
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 muskelkød
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 muskelkød
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, mørbrad
180	Oksekød	Yderlår
181	Okseblod	
182	Oksehjerte	
183	Okselever	
184	Okselunge	
185	Oksemilt*	
186	Oksenyre	
187	Oksetunge	
188	Svinekød	rent muskelkød
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	Svinehjerte	
201	Svinehjerne	
202	Svinelever	
203	Svinelunge	
204	Svinemilt*	
205	Svinenyre	
206	Svinetunge	

207	Kaninkød	Gennemsnit med ben
208	Hestekød*	Gennemsnit
209	Gedekød	Gennemsnit
210	Gedekød	Mørbrad, muskalkød
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	Leberpresssack*, 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	Hønssekød	Grillkylling, gennemsnit
276	Hønssekød*	Suppehøne, gennemsnit
277	Hønssekød	Bryst med skind
762	Kylling	Bryst uden skind, kyllingebrystfilet
278	Hønssekød	Lår, med skind, uden ben
279	Hønssekød	Hjerte
280	Hønssekød	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	Guldbrassen
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, kvindelig
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	Byggrød	
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	Franskrød
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	
Stivelses		
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	Kartoffelklöße, kogt, tørprodukt
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, 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	Ærtespirer	
501	Feldsalat	Vårsalat
502	Fennikel	Blad, Bologneser fennikel
503	Havekarse	
504	Grønkål	Brunkål
505	Hvidløg	
506	Grøn salat	
507	Linsespirer	
508	Mælkebøtte- blade	
509	Sølvbede	
510	Mung- bønnespirer	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	Vejbred	Blad
550	Kortstråle	lodden spidser
551	Stor brændenælde	Blad
552	Havemælde	Blad
553	Skvalderkål	Blad, skvalderkål
554	Stor burre	Blad
555	Korsknop	Blad
556	Stolthenriks gåsefod	Blad
557	Ægte kommen	Blad
558	Ægte kommen	Rod
559	Vild malve	Blad
560	Ruccola	
561	Syre	Blad
562	Vejbred	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	Hørfrø
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	Ferskener	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 stikkels- bær
680	Kumquat	Dværgpromerans, kinoto
681	Limone, limette	
682	Lichi	Lichiblomme
683	Longan	Dragefrugt

684	Mammeyæble	Mammieæble
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	Suktermelon	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	Hindbærssaft	
725	Hyldebærssaft	direkte presset
726	Solbærnektar	rød, handelsvare
727	Solbærnektar	sort, handelsvare
728	Kokosnøddemælk	
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	Æggekør	
775	Kölsch, tysk øl	
776	Vodka	
777	Rom	
778	Klar brændevin	32 Vol.-%
Alkohol frie drikke		
779	Cola	
780	Maltdrikke	
Kakao/chokolade		
781	Kakaopulver	svagt affedt
782	Chokolade	mælkefri, 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 Hollan- daise	
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 · Stav informácií · Stan informáci

Stav informácií · Tilstand af information:

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

IAN 373080_2104