

# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>2</b>
Diritto d'autore .....	2
Limitazione di responsabilità .....	2
<b>Uso conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Materiale in dotazione/ ispezione per eventuali danni da trasporto</b> ....	<b>3</b>
Smaltimento della confezione .....	3
<b>Elementi di comando</b> .....	<b>4</b>
<b>Avvertenze</b> .....	<b>5</b>
Sicurezza .....	5
Avvertenze di sicurezza di base .....	6
Uso delle pile .....	7
<b>Messa in funzione</b> .....	<b>8</b>
Installazione .....	8
<b>Uso</b> .....	<b>9</b>
Misurazione del prodotto da pesare .....	9
Aggiunta di prodotto da pesare (Tare) .....	9
Visualizzazione dei valori nutrizionali e calorici .....	9
Spegnimento della bilancia .....	10
Salvataggio della misurazione .....	10
Visualizzazione della somma dei valori misurati .....	11
Cancellazione dei valori misurati salvati .....	11
Memorizzazione di codici propri .....	12
<b>Sostituzione delle pile</b> .....	<b>13</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>14</b>
<b>Risoluzione degli errori</b> .....	<b>14</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>15</b>
<b>Appendice</b> .....	<b>16</b>
Dati tecnici .....	16
Garanzia della Kompernass Handels GmbH .....	16
Assistenza .....	18
Importatore .....	18
Codici degli alimenti .....	19

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Tutti i diritti, nonché la riproduzione fotomeccanica, la copia e la diffusione tramite procedimenti particolari (ad es. elaborazione dei dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale, nonché le modifiche ai contenuti e le modifiche tecniche sono riservati.

## Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi all'uso corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni, dall'uso non conforme, dalle riparazioni non eseguite in modo professionale, dalle modifiche eseguite senza permesso o dall'impiego di pezzi di ricambio non omologati.

## Uso conforme

Questo apparecchio è indicato solo per la pesatura di alimentari nonché per il controllo dell'alimentazione. È destinato esclusivamente all'uso privato. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

## AVVERTENZA

### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## **Materiale in dotazione/ ispezione per eventuali danni da trasporto**

## AVVERTENZA

### **Pericolo di soffocamento!**

- ▶ Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo. Sussiste il pericolo di soffocamento.

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Bilancia con valori nutrizionali
- 2 pile a bottone, 3 V, CR2032
- Manuale di istruzioni

## **NOTA**

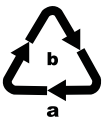
- ▶ Controllare che la fornitura sia completa e che non presenti danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla linea diretta di assistenza.

## **Smaltimento della confezione**

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

## NOTA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, conservare se possibile la confezione originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Piatto di pesatura
- ❷ Vano pile
- ❸ Display
- ❹ Tasti numerici
- ❺ Tasto **MC**
- ❻ Tasto **MR**
- ❼ Tasto **TARE**
- ❽ Tasto **UNIT**
- ❾ Tasto **ON/OFF**
- ❿ Tasto **M+**

Figura B:

- ❶ Indicazione numerica
- ❷ Indicazione delle unità di misura
- ❸ Valore nutrizionale/calorico
- ❹ Indicazione dei valori misurati archiviati
- ❺ Indicazione del codice alimento
- ❻ Indicazione della funzione TARE

## Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

### **AVVERTENZA**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.**

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

- ▶ Seguire le note riportate in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

### **ATTENZIONE**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di danni materiali.**

Se non si evita tale situazione, essa può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.

### **NOTA**

- ▶ Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

## Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti note relative alla sicurezza nell'uso dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può tuttavia comportare danni a persone e cose.

### **AVVERTENZA**

**Non assumere mai farmaci (ad es. somministrazione di insulina) solo in base ai valori nutrizionali della bilancia con analisi dei valori nutrizionali!**

Effettuare un riscontro dei valori, ad esempio ricorrendo a letteratura sull'argomento. In questo modo si possono evitare differenze tra i valori nutrizionali degli alimenti e i valori indicativi memorizzati nell'apparecchio.

- ▶ In caso contrario potrebbero verificarsi errori nel dosaggio dei farmaci!  
In caso di dubbi, rivolgersi ad un medico.

## Avvertenze di sicurezza di base

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

### **AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!**

- Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dall'età di 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate ovvero prive di esperienze e conoscenze in merito, qualora siano sorvegliati o siano stati adeguatamente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguiti da bambini non sorvegliati.
- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. In caso contrario, la garanzia decade.

### **ATTENZIONE - DANNI MATERIALI**

- I componenti guasti devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- Non collocare alcun oggetto sulla bilancia quando non la si utilizza.
- Proteggere la bilancia dagli urti, dall'umidità, dalla polvere, dagli agenti chimici, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore troppo ravvicinate (forni, termosifoni).

- Non premere i tasti con violenza o con oggetti acuminati.
- Non esporre l'apparecchio a temperature troppo elevate o a forti campi elettromagnetici (ad es. cellulari).

## AVVERTENZA

- ▶ La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; in caso contrario, in presenza di successivi danni, la garanzia non sarà ritenuta valida.

## Uso delle pile

### ⚠ AVVISO

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

Per l'uso sicuro delle pile, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- ▶ Non gettare la pila nel fuoco.
- ▶ Non aprire, deformare o cortocircuitare le pile, in quanto in questo caso possono fuoriuscire le sostanze chimiche contenute al loro interno.
- ▶ Non tentare di ricaricare le pile. Solo le pile contrassegnate come "ricaricabili" possono venire ricaricate. Sussiste il pericolo di esplosione!
- ▶ Controllare periodicamente le pile. L'acido eventualmente fuoriuscito dalle pile potrebbe causare danni permanenti all'apparecchio. Prestare particolare attenzione in presenza di pile danneggiate o deteriorate. Pericolo di corrosione! Indossare guanti di protezione.
- ▶ Conservare le pile fuori dalla portata dei bambini. In caso di ingestione, consultare immediatamente un medico.
- ▶ Rimuovere le pile in caso di inutilizzo prolungato dell'apparecchio.

## **AVVISO**

- ▶ Non usare insieme pile di tipo diverso o pile nuove e usate.
- ▶ Le pile vanno inserite con la polarità corretta.
- ▶ Rimuovere le pile scariche dall'apparecchio e smaltirle in modo sicuro.
- ▶ Non cortocircuitare i contatti.
- ▶ Rimuovere le pile ricaricabili dall'apparecchio prima di ricaricarle.

## Messa in funzione

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio. Rimuovere la pellicola protettiva dal display **3**. Sfilare via da sotto il piatto di pesatura **1** la sicura per il trasporto che impedisce che il piatto di pesatura **1** venga premuto verso il basso.
- Aprire il vano pile **2** situato sul lato inferiore della bilancia e togliere la fascetta di plastica incastrata tra le pile e i contatti. Poi chiudere nuovamente il vano pile **2** in modo che il coperchio del vano pile scatti in posizione.
- La bilancia può mostrare il peso in g (grammi) e kg (chilogrammi) oppure in oz (once) e lb (libbre). Per cambiare l'unità di peso premere il tasto **UNIT 8**. In queste istruzioni viene presa ad esempio sempre l'unità di misura g (grammi).

## Installazione

Collocare la bilancia su una superficie piana e solida. Una superficie di appoggio solida è essenziale per una corretta misurazione, poiché i sensori di peso sono integrati nei 4 piedini di silicone.

### NOTA

- ▶ Questo apparecchio è provvisto di piedini antiscivolo di silicone. Poiché le superfici dei mobili sono composte dai materiali più disparati e possono essere trattate con vari prodotti, è impossibile escludere che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire i piedini di silicone e ammorbidirli. Collocare eventualmente un supporto antiscivolo sotto i piedini di silicone dell'apparecchio.



## Uso

### Misurazione del prodotto da pesare

- 1) Premere il tasto **ON/OFF** **9** per accendere la bilancia. Compare brevemente l'indicazione iniziale, poi viene mostrato automaticamente "0 g".

#### ATTENZIONE

**Il sovraccarico o il caricamento sbagliato provocano danni irreparabili all'apparecchio.**

- ▶ Non collocare mai più di 5 kg (11 lb) di prodotto sul piatto di pesatura **1**. In caso di dubbi pesare dapprima i prodotti pesanti con una bilancia di portata maggiore.
  - ▶ Non collocare oggetti o alimenti sul display **3** o sui tasti.
- 2) Se si desidera pesare senza ciotola/contenitore, collocare il prodotto da pesare sul piatto di pesatura **1**. Viene indicato il peso. Se si desidera pesare il prodotto in una ciotola/un contenitore, collocare innanzitutto la ciotola vuota/il contenitore vuoto sul piatto di pesatura **1**. Premere il tasto **TARE** **7**. Il display **3** mostra nuovamente "0 g" **11** e sul display **3** compare "T" **16**. Collocare il prodotto da pesare nella ciotola/nel contenitore. Viene indicato il peso del prodotto.

### Aggiunta di prodotto da pesare (Tare)

Per pesare varie quantità (ad es. i diversi ingredienti di un impasto) in un unico procedimento combinato, prima dell'aggiunta di ogni ulteriore quantità è possibile azzerare la bilancia.

- Se dopo la prima misurazione si desidera riportare la bilancia a "0 g" per pesare l'ingrediente successivo, premere il tasto **TARE** **7**. Il display **3** mostra nuovamente "0 g" **11** e sul display **3** compare "T" **16**.

### Visualizzazione dei valori nutrizionali e calorici

- 1) Collocare il prodotto da pesare sul piatto di pesatura **1**.
- 2) Cercare il codice dell'alimento da pesare nell'elenco degli alimenti al termine di queste istruzioni.
- 3) Digitare il codice a 3 cifre mediante i tasti numerici **4**, ad es. 024. Tutti i valori nutrizionali e calorici dell'alimento in questione compaiono nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici **13**.

KCAL:	chilocalorie
KJ:	chilojoule
FAT:	grasso
CARB:	carboidrati
PROT:	proteine
CHOL:	colesterolo
BE:	unità pane

## NOTA

- ▶ Date le naturali oscillazioni dei valori nutrizionali e calorici, le indicazioni fornite sono valori indicativi.
- ▶ Se si sbaglia nell'immettere un codice, basta immetterlo nuovamente.

## Spegnimento della bilancia

Premere il tasto **ON/OFF** **9** per spegnere la bilancia. La bilancia si spegne.

oppure

Attendere circa 60 secondi dall'ultimo utilizzo. La bilancia si spegne automaticamente.

## Salvataggio della misurazione

È possibile salvare tutti i valori mostrati per un alimento. La bilancia aggiunge automaticamente i valori di ogni misurazione salvata. Così è possibile, ad esempio, salvare tutti gli alimenti consumati in una giornata e accedere ai valori alla fine della giornata. I valori salvati si conservano anche se si spegne la bilancia o si sostituiscono le pile.

- 1) Pesare un alimento come descritto nel capitolo precedente e immettere il codice dell'alimento in modo che vengano indicati i valori nutrizionali e calorici.
- 2) Premere il tasto **M+** **10** per salvare la misurazione.  
Nell'indicazione dei valori misurati archiviati **14** compare  $\Sigma M XX$ . "XX" è un numero di due cifre, ad es.  $\Sigma M 01$ , e indica la posizione di memoria.

## NOTA

- ▶ È possibile salvare solo le misurazioni per le quali sia stato immesso anche un codice.
- ▶ Se si sbaglia ad immettere il codice è possibile cambiarlo solo prima di salvarlo, immettendolo di nuovo. Non è possibile modificarlo in un secondo momento.

- 3) A questo punto togliere l'alimento dalla bilancia e collocare sul piatto di pesatura **1** l'alimento successivo.
- 4) Procedere analogamente per salvare altre quantità di cibo. Dopo ogni ulteriore memorizzazione, il numero di operazione dell'indicazione dei valori misurati archiviati **14** aumenta di uno. Viene mostrato di volta in volta l'ultimo numero di operazione.

## NOTA

- ▶ La memoria comprende fino a 99 misurazioni. Dopodiché non è possibile archiviare altre misurazioni e nell'indicazione dei valori misurati archiviati **14** lampeggia "M99". Per poter salvare altre misurazioni, cancellare i dati memorizzati premendo il tasto **MC 5**. L'indicazione M99 scompare.
- ▶ Si tenga presente che premendo il tasto **MC 5** vengono cancellati tutti i valori misurati salvati in precedenza.
- ▶ Se la somma di un valore di peso, nutrizionale o calorico supera il valore massimo, il display **3** indica "0-Ld" in corrispondenza del valore in questione. "ΣM" e le due cifre dell'ultima operazione lampeggiano per indicare che non è possibile salvare altre misurazioni. Si applicano i seguenti valori massimi:

Peso	99,999 kg / 99:15,9 lb'oz / 999,95 oz
PROT (proteine)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (grasso)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (carboidrati)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (unità pane)	999,99
KJ (chilojoule)	99999
KCAL (chilocalorie)	99999
CHOL (colesterolo)	9999,9 mg / 0,352 oz

## Visualizzazione della somma dei valori misurati

È possibile visualizzare in qualsiasi momento la somma dei valori misurati.

- 1) Premere il tasto **MR 6**. Per circa 10 secondi compaiono le somme di tutti i valori misurati salvati.
- 2) Se non si premono altri tasti per circa 10 secondi, la bilancia torna alla modalità di pesatura.

## Cancellazione dei valori misurati salvati

Se si desidera cancellare i valori misurati salvati, premere il tasto **MC 5**. L'indicazione dell'ultimo numero di operazione scompare e tutti i valori misurati sono cancellati.

## Memorizzazione di codici propri

È possibile immettere nell'apparecchio i valori nutrizionali e calorici di ulteriori alimenti, assegnare loro un codice e memorizzare questi codici nelle posizioni di memoria 800 - 999, che al momento della consegna sono vuote. I valori immessi dall'utente si riferiscono a 100g di alimento. I valori nutrizionali degli alimenti si trovano sulle rispettive confezioni o nella letteratura specializzata.

A tale scopo procedere come segue:

- 1) Premere il tasto **ON/OFF** **9** per accendere la bilancia. Il display **3** mostra tutte le indicazioni per circa 2 secondi.
- 2) Premere contemporaneamente il tasto **MR** **6** e il tasto **UNIT** **8** per circa 3 secondi affinché nell'indicazione del codice dell'alimento **15** non lampeggia "Code 800".
- 3) Con i tasti numerici **4** immettere un codice compreso tra 800 e 999 con il quale si memorizzeranno i valori nutrizionali e calorici di un nuovo alimento.
- 4) Confermare il numero di codice immesso premendo il tasto **MR** **6**. Viene ora mostrato in modo fisso il nuovo numero di codice e nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici **13** lampeggia PROT. Con i tasti numerici **4**, immettere il valore del contenuto proteico in grammi (per ogni 100 g di alimento) con 2 decimali.
- 5) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** **6**. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici **13** lampeggia FAT. Con i tasti numerici **4**, immettere il valore del contenuto di grassi in grammi (per ogni 100 g di alimento) con 2 decimali.
- 6) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** **6**. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici **13** lampeggia CARB. Con i tasti numerici **4**, immettere il valore dei carboidrati in grammi (per ogni 100 g di alimento) con un decimale.
- 7) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** **6**. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici **13** lampeggia KCAL. Con i tasti numerici **4**, immettere il valore delle chilocalorie (per ogni 100 g di alimento).
- 8) Confermare i dati immessi premendo il tasto **MR** **6**. Nelle indicazioni dei valori nutrizionali/calorici **13** lampeggia CHOL. Con i tasti numerici **4**, immettere il valore del colesterolo in milligrammi (per ogni 100 g di alimento).
- 9) Premere il tasto **MR** **6** per concludere l'immissione dei valori nutrizionali/calorici.

## NOTA

- ▶ Se dopo aver immesso un valore sul display **3** compare "E", il valore era troppo alto. È possibile immettere i seguenti valori massimi:

PROT (proteine)	500,00 g
FAT (grasso)	500,00 g
CARB (carboidrati)	500,0 g
KCAL (chilocalorie)	5000
CHOL (colesterolo)	5000 mg

- ▶ I valori di kilojoule e unità pane vengono calcolati automaticamente in base ai dati immessi.

Nell'indicazione dei valori nutrizionali/calorici **15** compaiono tutti i valori e l'alimento è ora memorizzato con il codice scelto.

- 10) Se si desidera immettere ulteriori codici, ripetere i passaggi 2) - 9).
- 11) Riportare l'alimento nel campo corrispondente della tabella degli alimenti di questo manuale di istruzioni.

## NOTA

- ▶ È anche possibile sovrascrivere un codice già salvato. Per farlo basta assegnare nuovamente il codice e salvare i nuovi valori nutrizionali con questo codice.
- ▶ Per concludere la memorizzazione di codici propri, premere il tasto **ON/OFF 4** per spegnere l'apparecchio.

## Sostituzione delle pile

Se l'apparecchio non funziona più in modo affidabile, il display **3** diventa illeggibile e/o viene indicato "Lo", significa che le pile sono scariche e devono essere sostituite con pile nuove dello stesso tipo.

- 1) Aprire il vano pile **2**, togliere le pile scariche e smaltirle nel rispetto dell'ambiente.
- 2) Inserire due pile a bottone nuove da 3 V di tipo CR2032 rispettando la polarità indicata nel vano pile **2**.
- 3) Chiudere il vano pile **2**. Il coperchio del vano pile deve scattare in sede.

## Pulizia e manutenzione

### ATTENZIONE

#### **Accertarsi che non penetrino liquidi nella bilancia.**

Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio.

#### **Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi,**

poiché possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.

- Per una pulizia approfondita rimuovere il piatto di pesatura ❶ ruotandolo in senso antiorario e staccandolo.
- Pulire la bilancia e il piatto di pesatura ❶ con un panno umido e asciugarli passandovi un panno senza filacce.  
In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Dopo la pulizia con detersivo, rimuovere eventuali residui di detersivo con un panno inumidito solo con acqua.
- Dopo la pulizia riavvitare il piatto di pesatura ❶ sulla vite della bilancia.

## Risoluzione degli errori

In questo capitolo sono riportate importanti informazioni per l'individuazione e l'eliminazione dei malfunzionamenti. Rispettare le indicazioni per evitare pericoli e danneggiamenti.

### AVVERTENZA

Rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza per evitare pericoli e danni materiali:

- Le riparazioni agli apparecchi elettrici devono essere eseguite solo da personale specializzato addestrato dal produttore. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono causare gravi pericoli per l'utente e danni all'apparecchio.

La seguente tabella è di ausilio nella localizzazione ed eliminazione dei guasti minori:

Indicazione	Possibile causa	Risoluzione
L'indicazione sul display ❸ diventa illeggibile.	Le pile sono quasi scariche.	Sostituire le pile.
Nessuna indicazione sul display ❸.	Non è stata tolta la fascetta di plastica all'interno del vano pile ❷. Le pile sono scariche.	Rimuovere la fascetta di plastica dal vano pile ❷. Sostituire le pile.
Sul display ❸ compare "E".	Sono stati superati i valori massimi ammessi.	Rispettare i valori massimi indicati in queste istruzioni.
Sul display ❸ compare "O-Ld".	L'apparecchio è sovraccarico.	Togliere peso dal piatto di pesatura ❶.
Sul display ❸ compare "Lo".	Le pile non hanno carica sufficiente per la pesatura.	Sostituire le pile.

## NOTA

- Se con i passi descritti sopra non si è riusciti a risolvere il problema, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.

## Smaltimento

### Smaltimento dell'apparecchio



**Non smaltire assolutamente l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.**

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.


### Smaltimento delle pile/batterie



Le pile/batterie non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. Ogni utente è obbligato per legge a consegnare pile/batterie usate presso gli appositi centri di raccolta della propria città o del proprio quartiere, o presso i punti vendita. Questo obbligo è finalizzato allo smaltimento ecologico delle pile e/o delle batterie. Restituire le pile/batterie solo se scariche.

## Appendice

### Dati tecnici

Alimentazione elettrica	2 pile a bottone CR2032 2 x 3 V (corrente continua) pile al litio
Carico max.	5 kg 11 lb
Indicazione a passi di 1 g - / 0,05 oz	
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

### Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.



## Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo o azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 373080\_2104 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 373080\_2104 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

**MT Service Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 373080\_2104

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.  
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

## Codici degli alimenti

### INDICAZIONE

- A causa dell'insufficienza dei risultati degli studi e delle composizioni discrepanti degli alimenti con grassi animali di diversa origine, i valori di colesterolo per alcuni prodotti a base di carne non sono stati inseriti nella bilancia e vengono visualizzati con "-". Questi alimenti sono contrassegnati con \*.

Ottenere i valori del colesterolo dai dati del produttore.

Latte		
000	Latte di bufala*	
001	Latte di asina*	
002	Latte umano	Latte materno
003	Latte umano di pretransizione*	Secondo-terzo giorno dopo il parto
004	Latte umano di transizione	Latte di transizione dal sesto al decimo giorno dopo il parto
005	Latte di cammella*	
006	Latte di mucca	Latte intero (latte crudo, latte crudo certificato)
007	Latte di mucca	Latte alimentare min. 3,5% lipidi
008	Latte di mucca	magro min. 1,5%, max. 1,8% di grasso
009	Latte di mucca	Latte magro (latte scremato)
010	Latte di mucca	UHT
011	Latte di mucca	Latte sterilizzato
012	Latte di pecora*	
013	Latte di cavalla*	
014	Latte di capra	
Prodotti caseari		
015	Latte condensato	min. 7,5 % grassi
016	Latte condensato	min. 10 % grassi
017	Latte condensato	zuccherato
018	Latte magro condensato	zuccherato
019	Latte intero in polvere	Polvere di latte intero
020	Latte magro in polvere	Polvere di latte magro
021	Panna	Crema per caffè, panna per caffè, min. 10% grassi
022	Panna	Panna liquida da montare, crema di latte da montare min. 30% lipidi
023	Panna, acida	Panna acida
024	Latticello	
025	Latticello in polvere	Polvere di latticello
026	Siero di latte	dolce
027	Siero di latte essiccato	Polvere di siero di latte
028	Yogurt	min. 3,5 % grasso
029	Yogurt	magro min. 1,5%, max. 1,8% di grasso
030	Yogurt	magro max. 0,3% di grasso
031	Yogurt alla frutta	intero
032	Yogurt alla frutta	magro
033	Yogurt alla frutta	magro
034	Kefir	

Formaggio/Quark		
035	Formaggio dell'Appenzello	20% grassi sost. s.
036	Formaggio dell'Appenzello	50% grassi sost. s.
037	Formaggio Bel Paese	
038	Formaggio Brie	Formaggio Brie 50% grassi sost. s.
039	Formaggio a pasta molle	50% grassi sost. s.
040	Formaggio Camembert	30% grassi sost. s.
041	Formaggio Camembert	40% grassi sost. s.
042	Formaggio Camembert	45% grassi sost. s.
043	Formaggio Camembert	50% grassi sost. s.
044	Formaggio Camembert	60% grassi sost. s.
045	Formaggio Chester	Formaggio Cheddar 50% di grasso m. s.
046	Formaggio fresco a fiocchi	Formaggio fresco
047	Formaggio Edamer	30% grassi sost. s.
048	Formaggio Edamer	40% grassi sost. s.
049	Formaggio Edamer	45% grassi sost. s.
050	Formaggio tipo gorgonzola	50% grassi sost. s.
051	Formaggio Emmentaler	45% grassi sost. s.
052	Formaggio feta	45% grassi sost. s.
053	Formaggio fresco	Panna da cucina 50% grassi sost. s.
054	Formaggio fresco	min. 60%, max. 85% grassi sost. s.
055	Formaggio Gorgonzola	
056	Formaggio Gouda	45% grassi sost. s.
057	Formaggio Greyzer	Formaggio Gruviera
058	Formaggio Limburger	20% grassi sost. s.
059	Formaggio Limburger	40% grassi sost. s.
060	Mozzarella	
061	Formaggio Münster	45% grassi sost. s.
062	Formaggio Münster	50% grassi sost. s.
063	Parmigiano	36,6% grassi sost. s.
064	Provolone	
065	Ricotta	
066	Formaggio Romadur	20% grassi sost. s.
067	Formaggio Romadur	30% grassi sost. s.
068	Formaggio Romadur	40% grassi sost. s.
069	Formaggio Romadur	45% grassi sost. s.
070	Formaggio Romadur	50% grassi sost. s.
071	Formaggio Roquefort*	
072	Formaggio da latte acido	Formaggio Harzer, Mainzer, Handkäse, Stangenkäse max. 10% grassi sost. s.

073	Cagliata	10% grassi sost. s.
074	Cagliata	20% grassi sost. s.
075	Cagliata	40% grassi sost. s. Cagliata alla panna
076	Formaggio fondente	45% grassi sost. s.
077	Formaggio fondente*	60% grassi sost. s. Crema di formaggio
078	Formaggio Quark	magro
079	Formaggio Quark	20% grassi sost. s.
080	Formaggio Quark	40% grassi sost. s. Formaggio Quark con panna
081	Formaggio Tilsiter	30% grassi sost. s.
082	Formaggio Tilsiter	45% grassi sost. s.
<b>Uova</b>		
083	Uovo di anatra*	Contenuto totale
084	Pollame	Contenuto totale
085	Tuorlo d'uovo	Tuorlo d'uovo liquido
086	Albume d'uovo	Albume d'uovo liquido, trasparente
087	Pollame	Contenuto totale, secco, uovo intero essiccato
088	Tuorlo d'uovo	secco, tuorlo d'uovo essiccato
089	Albume d'uovo	secco, albume essiccato
<b>Grassi</b>		
090	Olio di pesce-cane	Burro di panna e burro di panna acida
091	Burro chiarificato	

092	Grasso di oca*	
094	Sego di montone	Grasso di montone, non sciolto
095	Olio di aringhe	
096	Grasso di pollo	
097	Olio di nocciola*	
098	Sego bovino	
099	Strutto di maiale	
100	Olio di semi di cotone	Olio di semi di cotone, raffinato
101	Olio di arachidi	Olio di arachidi, raffinato
102	Grasso di illipe	
103	Burro di cacao	
104	Grasso di cacao	raffinato
105	Olio di semi di zucca	
106	Olio di lino	
107	Olio di germe di mais	Olio di mais, raffinato
108	Olio di papavero	
109	Olio di oliva	
110	Olio di cuori di palma	raffinato
111	Olio di palma	
112	Olio di colza	Olio di colza, raffinato
113	Olio di cartamo	Olio di cardi, raffinato
114	Olio di sesamo	raffinato
115	Burro di karitè	Burro di karitè
116	Olio di soia	raffinato
117	Olio di semi di girasole	raffinato
118	Olio di vinaccioli	

119	Olio di noce	
120	Olio di germe di grano	
121	Pasta di arachidi	Burro di arachidi
122	Burro sgrassato	da burro comune
123	Margarina	Margarina standard
124	Margarina	Margarina vegetale
125	Margarina	Margarina dietetica
126	Margarina	Margarina sgrassata
<b>Carne</b>		
127	Carne di montone	Muscolo, filetto
128	Carne di montone*	Petto
129	Carne di montone*	Spalla
130	Carne di montone	Cosciotto, coscia
131	Carne di montone*	Cotoletta
132	Carne di montone*	Lombo
133	Cuore di montone	
134	Cervello di montone	
135	Fegato di montone	
136	Polmone di montone	
137	Milza di montone*	
138	Rene di montone	

139	Lingua di montone	
140	Carne di agnello	Solo muscolo
141	Carne di agnello	Tessuto grasso intermuscolare
142	Carne di agnello	Tessuto grasso subcutaneo
143	Carne di agnello	Petto
144	Carne di agnello	Lombi disossati
145	Carne di agnello	Cotoletta con strato di grasso
146	Carne di agnello	Capocollo
147	Carne di agnello	Noce
148	Carne di agnello	Controgirello, disossato/a
149	Carne di agnello	Lombata senza strato di grasso
150	Carne di agnello	Spalla disossato/a
151	Carne di agnello	Controgirello disossato/a
152	Carne di vitello	Solo muscolo
153	Carne di vitello	Petto
154	Carne di vitello	Spalla
155	Carne di vitello	Filetto
156	Carne di vitello	Collo, capocollo con osso
157	Carne di vitello	Stinco con osso
158	Carne di vitello	Cosciotto, coscia con osso
159	Carne di vitello	Lombo di vitello, bistecca di lombo con osso
160	Animella di vitello*	Timo (animelle)
161	Trippa di vitello*	Intestini di vitello, trippa
162	Cuore di vitello*	

163	Cervello di vitello	
164	Fegato di vitello	
165	Polmone di vitello*	
166	Milza di vitello*	
167	Rene di vitello	
168	Lingua di vitello*	
169	Carne bovina	Solo muscolo
170	Carne bovina	Tessuto grasso intermuscolare
171	Carne bovina	Tessuto grasso subcutaneo
172	Carne bovina	Petto, parte centrale
173	Carne bovina	Spalla
174	Carne bovina	Filetto
175	Carne bovina	Sottospalla, arrosto
176	Carne bovina	Lombi, pezzo della coda
177	Carne bovina	Coppa, pezzo della lingua, collo
178	Carne bovina	Controgirello
179	Carne bovina	Roastbeef, lombo
180	Carne bovina	Girello
181	Sangue di manzo	
182	Cuore di manzo	
183	Fegato di manzo	
184	Polmone di manzo	
185	Milza di manzo*	
186	Rene di manzo	
187	Lingua di manzo	
188	Carne di maiale	Solo muscolo
189	Carne di maiale	Tessuto grasso intermuscolare
190	Carne di maiale	Tessuto grasso subcutaneo

191	Carne di maiale	Ventre
192	Carne di maiale	Spalla con cotica, spalla
193	Carne di maiale	Filetto
194	Carne di maiale	Stinco posteriore
195	Carne di maiale	Coppa, capocollo
196	Carne di maiale	Costoletta con ossa
197	Carne di maiale	Controgirello, carni per cotoletta
198	Lardo di maiale*	Lardo dorsale, fresco
199	Sangue di maiale	
200	Cuore di maiale	
201	Cervello di maiale	
202	Fegato di maiale	
203	Polmone di maiale	
204	Milza di maiale*	
205	Reni di maiale	
206	Lingua di maiale	
207	Carne di coniglio	Taglio con osso
208	Carne di cavallo*	Taglio
209	Carne di pecora	Taglio
210	Carne di pecora	Lombo, muscolo
<b>Prodotti a base di carne (esclusa la salsiccia)</b>		
211	Carne secca dei Grigioni*	Carne secca
212	Carne in gelatina*	americana
213	Carne in gelatina*	tedesca
214	Estratto di carne*	

215	Carne per la colazione*		235	Pasticcio di carne in cassetta*	Pasticcio di carne
216	Gelatina	Gelatina alimentare	236	Insaccato*	
217	Carne tritata di manzo*		237	Salsicetta di Francoforte	
218	Carne di manzo*	in scatola	238	Salsiccia gialla*	Cervellata
219	Carne macinata*	Carne alla tartara	239	Salsiccia tipo Göttinger*	Salame cotto affumicato
220	Carne di maiale*	in scatola, carne di maiale nel proprio brodo	240	Salsiccia di maiale cotta*	
221	Carne di maiale	in scatola, carne cotta nello strutto	241	Salsiccia di vitello*	
222	Carne di maiale*	Carne di maiale stile Kasseler	242	Pasticcio di carne*	
223	Carne tritata di maiale*		243	Salsiccia di fegato di vitello*	
224	Prosciutto di maiale	cotto, prosciutto cotto	244	Varietà di salsicciotto tedesco*	
225	Prosciutto di maiale*	in scatola	245	Specialità di salsiccia Landjäger*	
226	Pancetta di maiale*	affumicato	246	Paté di fegato*	
227	Lardo di maiale*	Strisce di pancetta per la colazione	247	Pasticcio di fegato*	macinato grosso
<b>Salsiccia</b>					
228	Cabanossi		248	Pasticcio di fegato*	stile casalingo
229	Salsiccia campagnola*	polacca	249	Insaccato di fegato*	
230	Prosciutto cotto*		250	Salsiccia di Lione*	
231	Affettati*		251	Salsiccia tipica Mettwurst*	Salsiccia Braunschweiger Mettwurst
232	Salsiccia di carne magra*		252	Salsiccia tipica Mettwurst*	macinato grosso
233	Cervellata*		253	Mortadella*	
234	Salsicce in scatola*	Insaccati scottati	254	Salsiccia bianca di Monaco di Baviera*	
			255	Salsiccion*	
			256	Soppresata di testa*	Insaccato



257	Salsiccia di vari tipi di carne, rossa*	Soppressata, rossa
258	Salsiccia di vari tipi di carne, bianca*	Soppressata, bianca
259	Salsiccia tipo Regensburger*	
260	Salsiccia rossa*	Sanguinaccio
261	Salsiccia rossa*	Stile Thüringer
262	Salame*	tedesco
263	Salsiccia tedesca Schinkenwurst*	macinata fine
264	Salsiccia di maiale*	
265	Salsicette viennesi*	
266	Salsiccia a base di lingua*	
<b>Selvaggina</b>		
267	Lepre	Taglio
268	Carne di cervo	Taglio
269	Carne di capriolo*	Cosciotto, coscia
270	Carne di capriolo*	Lombata
271	Carne di cinghiale	Taglio
<b>Pollame</b>		
272	Anatra	Taglio
273	Fagiano*	Taglio, con pelle, disossato/a
274	Oca	Taglio
275	Pollo	Pollo arrosto, media

276	Pollo*	Pollo per brodo, taglio
277	Pollo	Petto con pelle
762	Galletto	Petto senza pelle, filetto di petto di galletto
278	Pollo	Coscia con pelle, disossato/a
279	Pollo	Cuore
280	Pollo	Fegato
281	Colomba	Taglio, con pelle e ossa
282	Tacchino	animale adulto, media, con pelle
283	Tacchino*	Animale giovane, taglio, con pelle
284	Tacchino	Petto senza pelle
285	Tacchino	Cosciotto, coscia senza pelle e ossa
286	Quaglia*	Taglio senza pelle e ossa
<b>Pesce (di acqua salata)</b>		
287	Pescatrice	Rana pescatrice
288	Molva blu*	
289	Sgombro*	
290	Orata	Orata
291	Squalo	Pesceccane
292	Passera di mare	
293	Pesce ratto*	
294	Halibut	Halibut bianco
295	Halibut nero*	Halibut della Groenlandia
296	Aringa	Atlantico
297	Aringa	Aringa del Baltico
298	Latte di aringa*	Gonadi, maschili
299	Uova di aringa*	Gonadi, femminili

300	Pesce S. Pietro*	Pesce S. Pietro
301	Merluzzo	Merluzzo
302	Pesce gatto	Cobite comune
303	Sogliola limanda*	
304	Pollack, merluzzo giallo	Salmone
305	Molva*	
306	Limanda*	
307	Brosmio	Brosme
308	Sgombro	
309	Cefalo calamita	
310	Triglia*	
311	Razza*	
312	Sebastes	Acerina
313	Sogliola	Cinoglossa
314	Sardella*	
315	Sardina*	
316	Molluschi	
317	Passera di mare	
318	Pescespada	
319	Nasello*	Europa
320	Salmone dell'Alaska*	
321	Sogliola	
322	Spratto*	
323	Rombo	
324	Sperlano	
325	Sgombro reale*	Sugarello
326	Storione*	
327	Tonno*	
<b>Pesce (di acqua dolce)</b>		
328	Anguilla	
329	Pesce persico	Pesce persico

330	Scardone*	Abramide
331	Trota	Trota di ruscello, trota arcobaleno
332	Luccio	
333	Carpa	
334	Salmone	
335	Coregone*	Coregone
336	Tinca*	
337	Siluro	Siluro
338	Luccioperca*	
<b>Molluschi</b>		
339	Ostrica	
340	Gambero	Gambero grigio
341	Astice	
342	Granchio	Granchio di fiume
343	Krill*	Antartide
344	Aragosta	
345	Cozza	Cozza
346	Pellegrina	Pettine
347	Orecchia di mare*	Abalone
348	Tartaruga*	
349	Nacchera	Vongola
350	Seppia	
351	Lumaca delle vigne*	
<b>Prodotti a base di pesce</b>		
352	Anguilla*	affumicato/a
353	Aringa arrosto	
354	Aringa affumicata	
355	Passera di mare*	affumicato/a

356	Halibut nero*	affumicato/a
357	Aringa*	in gelatina
358	Aringa*	marinato/a, aringa alla Bismarck
359	Pesce gatto*	Cobite comune, affumicato
360	Caviale	Caviale autentico di storione
361	Succedaneo del caviale*	Caviale tedesco
362	Baccalà*	
363	Polpa di gran- chìo*	in scatola
364	Salmone*	Salmone, in scatola
365	Salmone*	Salmone, in olio
366	Sgombro*	affumicato/a
367	Aringa Matjes*	
368	Sebastes*	affumicato/a
369	Aringa salata*	
370	Sardine	in olio
371	Molluschi*	affumicato/a
372	Schillerlocken*	
373	Anguilla di mare*	parti affumicate dello squalo
374	Merlano nero*	affumicato/a
375	Merlano nero*	in olio, succedaneo del salmone
376	Spratto*	affumicato/a
377	Stoccafisso*	
378	Tonno	in olio
379	Bastoncini di pesce	

Cereali		
Cereali e farina		
380	Amaranto	Coda di volpe, seme
381	Grano saraceno	Grano sbramato
382	Semola di grano saraceno	
383	Farina di grano saraceno	Farina di grano integrale
384	Spelta	Grano intero sbucciato
385	Farina di farro	Tipo 630
386	Farina di farro	Farina di grano integrale
387	Orzo	Grano intero sbucciato
388	Orzo mondato	
389	Tritello di orzo	
390	Spelta	Spelta, farro
391	Farina di spelta	
392	Avena	Grano intero sbucciato
393	Fiocchi d'avena	
394	Tritello d'avena	
395	Farina d'avena	
396	Miglio	Grano sbramato
397	Mais	Grano intero
398	Fiocchi di mais per la colazione	Fiocchi di mais, non zuccherati
399	Farina di mais	
400	Quinoa	Quinoa
401	Riso	non lucidato/a
402	Riso	lucidato
403	Riso	lucidato, cotto, sgocciolato sgocciolato

404	Farina di riso	
405	Segale	Grano intero
406	Farina di segale	Tipo 815
407	Farina di segale	Tipo 997
408	Farina di segale	Tipo 1150
409	Farina di segale	Tipo 1370
410	Cruschello di segale	Tipo 1800
411	Sorgo	Sorgo
412	Triticale	
413	Frumento	Grano intero
414	Semola di grano duro	
415	Farina di frumento	Tipo 405
416	Farina di frumento	Tipo 550
417	Farina di frumento	Tipo 630
418	Farina di frumento	Tipo 812
419	Farina di frumento	Tipo 1050
420	Farina di frumento	Tipo 1700
421	Germe di grano	
422	Crusca di frumento	Crusca alimentare
423	Impanatura	
<b>Pane e panini</b>		
424	Panini	Panini
425	Pane Graham	Pane di cruschello di frumento
426	Cracker	
427	Pane di segale	
428	Pane di segale	
429	Pane misto di segale	
430	Pane misto di segale	con crusca di frumento
431	Pane integrale di segale	
432	Pane di farina di frumento	Pane bianco
433	Pane di farina di frumento mista	
434	Pane a cassetta di frumento	
435	Pane integrale di frumento	
<b>Pasticceria/pasta</b>		
093	Pasta	senza uovo
436	Pasta all'uovo	Pasta, maccheroni, spaghetti ecc.
437	Pasta all'uovo	Pasta, cotta, sgocciolata
438	Biscotti secchi	Biscotto al burro, biscotto secco
439	Salatini	Salatini, come prodotto di pasticceria secca
440	Panettone tedesco	Panettone di Natale, al rum, all'arancia, al caffè, ecc.
441	Fondo di torta	
442	Fette biscottate	senza uova
443	Torta al burro	Impasto lievitato
444	Torta di ricotta/ formaggio fresco	di pasta frolla
445	Pasta sfoglia	Prodotto grezzo/ crudo
446	Pasticceria salata al formaggio	

Amidi		
447	Amido di patate	
448	Amido di mais	
449	Amido di riso	
450	Amido di tapioca	
451	Amido di frumento	
452	Preparato in polvere per budino	
Verdure		
Tuberi e radici		
453	Patata dolce	Patata dolce
454	Cassava	Tubero, manioca, tapioca
455	Finocchio	Tubero
456	Patata	
457	Patata	cotto, con buccia
458	Patata	al forno, con la buccia
459	Fiocchi di patate	Purè di patate, prodotto secco
460	Gnocchi di patate	Gnocchi di patate, cotti, prodotto secco
461	Gnocchi di patate	Gnocchi di patate, crudi, prodotto secco
462	Crocché di patate	Prodotto secco
463	Frittelle di patate	Frittella di patate, prodotto secco
464	Fette di patate	Patatine, fritte in olio, salate
465	Bastoncini di patate	Patatine a bastoncini, fritte in olio, salate

466	Minestra di patate	Prodotto secco
467	Patate fritte	Pronto per il consumo, senza sale
468	Cavolo rapa	
469	Cavolo rapa	Navone
470	Cren	
471	Carotina	Carota
472	Carotina	cotto, sgocciolato
473	Carotina	secco/a
474	Carotina	in scatola
475	Succo di carote	Succo di carote
476	Pastinaca	
477	Prezzemolo	Radice di prezzemolo
478	Ravanello	
479	Rafano	
480	Barbabietola rossa	Barbabietola rossa
481	Succo di barbabietola rossa	
482	Scorzoneria	
483	Scorzoneria	cotta, sgocciolata
484	Sedano	Tubero
485	Taro	Taro
486	Topinambur	Topinambur
487	Rapa bianca	Rapa
488	Radice di igname	Tubero
Cavolo, germogli, altre verdure		
489	Carciofo	
490	Germogli di bambù	
491	Sedano	
492	Cavolfiore	

493	Cavolfiore	cotto, sgocciolato
494	Broccoli	
495	Broccoli	cotti, sgocciolati
496	Crescione d'acqua	
497	Cicoria	
498	Cavolo verza	
499	Indivia	Scarola
500	Germogli di piselli	
501	Insalata di campo	Raperonzolo
502	Finocchio	Foglia, finocchio bolognese
503	Crescione	
504	Cavolo riccio	Cavolo nero
505	Aglio	
506	Insalata cappuccio	
507	Germogli di lenticchie	
508	Foglie di dente di leone	
509	Bietola	
510	Germogli di soia	Germogli di soia
511	Prezzemolo	Foglia
512	Porro	Porro
513	Portulaca	
514	Rabarbaro	
515	Cavoletti di Bruxelles	
516	Cavoletti di Bruxelles	cotti, sgocciolati
517	Cavolo rosso	Cavolo rosso
518	Crauti	sgocciolati
519	Erba cipollina	
520	Germogli di soia	
521	Asparago	

522	Asparago	cotti, sgocciolati
523	Asparago	in scatola
524	Spinaci	
525	Spinaci	cotti, sgocciolati
526	Spinaci	in scatola
527	Succo di spinaci	
528	Cavolo bianco	Cavolo bianco
529	Verza	Cavolo cappuccio
530	Cipolla	
531	Cipolla	secco/a
<b>Ortaggi</b>		
532	Melanzana	Melanzana
533	Fagioli	Fagiolini, verdi
534	Fagioli	Fagiolini, verdi, in scatola
535	Fagioli	Fagiolini, verdi, essiccati
536	Cetriolo	
537	Cetriolo	Cetrioli salati, cetrioli salati con aneto, lattefermentati
538	Zucca	
539	Peperoncini	Peperone
540	Zucchina	
541	Pomodoro	
542	Pomodori	in scatola
543	Concentrato di pomodoro	
544	Succo di pomodoro	Prodotto commerciale
545	Zucchina	Zucca estiva
546	Mais dolce	Mais da tavola

Erbe selvatiche/verdure selvatiche		
547	Crescione	Foglia, crescione
548	Aglio orsino	Foglia
549	Piantaggine	Foglia
550	Galinsoga	pelosa, punte dei germogli
551	Ortica	Foglia
552	Bietolone rosso	Foglia
553	Erba girardina	Foglia, piede di capra
554	Bardana	Foglia
555	Edera terrestre	Foglia
556	Farinello buon-enrico	Foglia
557	Vero cumino	Foglia
558	Vero cumino	Radice
559	Malva selvatica	Foglia
560	Rucola	
561	Acetosella	Foglia
562	Piantaggine	Foglia
563	Lamio bianco	Foglia
564	Centocchio comune	Foglia
565	Barba di becco	Foglia
566	Poligono di campo	Foglia
Leguminose/semi oleosi		
567	Fagiolo con l'occhio	Fagiolo dall'occhio, seme, secco
568	Fagiolo	Fagiolo, seme, bianco, secco
569	Fagioli	Semente, morbida, cotta
570	Pisello	Baccello e seme, verde
571	Piselli	Seme, verde, cotto, sgocciolato

572	Piselli	Seme, verde, in scatola
573	Pisello	Semente, secca
574	Fagiolo di Goa	Fagiolo alato, Manila., seme, secco
575	Cece	Seme, verde
576	Cece	Semente, secca
577	Lino	Semi di lino
578	Fava	Fagiolo di Lima, seme, secco
579	Lenticchia	Semente, secca
580	Lenticchie	Semente, cotta
581	Papavero	Semente, secca
582	Fagiolo mungo	Semente, secca
583	Sesamo	Semente, secca
584	Fagioli di soia	Semente, secca
585	Farina di soia	Intero
586	Latte di soia	
587	Girasole	Semente, secca
588	Farina di semi di girasole	
589	Pisello del tropico	Pisello arboreo, semi, secchi
590	Tofu	
591	Vigna mungo	Fagiolo mungo, seme, secco
Funghi		
592	Fungo ostrica	Fungo orecchione
593	Porcinello grigio	
594	Porcino giallo	
595	Champignon	Funghi champignon coltivati
596	Champignon	in scatola
597	Chiodino	
598	Morchella	Morchella da tavola

599	Finferlo	Gallinaccio
600	Finferli	in scatola
601	Finferlo	secchi
602	Lattario	
603	Boleto rosso	
604	Porcino	
605	Porcino	secchi
606	Tartufo	
<b>Frutti</b>		
<b>Frutta a semi</b>		
607	Mela	
608	Mela	secco/a
609	Purea di mele	
610	Pera	
611	Pere	in scatola
612	Cotogna	
<b>Frutta con seme</b>		
613	Albicocca	
614	Albicocca	secco/a
615	Albicocca	in scatola
616	Ciliegia	amarena
617	Ciliegia	dolce
618	Ciliegie	dolce, in scatola
619	Mirabella	
620	Pesca	
621	Pesca	secca
622	Pesca	in scatola
623	Prugna	
624	Prugna	secca
625	Prugne	in scatola
626	Prugna gialla	

<b>Frutti di bosco/bacche</b>		
627	Boysenberry (ibrido mora- lampone)	
628	Mora	
629	Fragola	
630	Fragole	in scatola
631	Mirtillo	Mirtillo
632	Mirtilli	in scatola
633	Mirtilli	Conserva di vari tipi di mirtillo in barattolo, senza aggiunta di zuc- chero
634	Lampone	
635	Lamponi	in scatola
636	Ribes	rosso/a
637	Ribes	nero
638	Ribes	bianco
639	Mirtillo palustre	Camemoro
640	Ossicocco	Mirtillo rosso
641	Mirtilli rossi	in scatola
642	Mirtilli rossi	in scatola, senza aggiunta di zuc- chero, scottati
643	Uva spina	
644	Uva	Acino d'uva
645	Uva	Acino d'uva, secco, uva passa
646	Sorba	Sorba, dolce
647	Bacca di rosa canina	
648	Bacca di sambuco	nero
649	Corniola	Corniola
650	Bacca di olivello spinoso	
651	Prugnola	Prugnola



Frutta esotica		
652	Acerola	Acerola
653	Sapindo	Frutto e seme del sapindo
654	Ananas	
655	Ananas	in scatola
656	Arancia	Arancia
657	Avocado	
658	Banana	
659	Tamarillo	Tamarillo
660	Frutto dell'albero del pane	
661	Carissa	Prugna del Natal
662	Mela di anacardio	- Pera
663	Chayote	Chayote
664	Cherimoya	
665	Dattero	secca
666	Durian	
667	Fico	
668	Fico	secca
669	Melagrana	
670	Pompelmo	
671	Guava	Guajava
672	Jaboticaba	
673	Jackfruit, albero del pane	
674	Nespola	Nespola giapponese
675	Jujube	Dattero cinese, jujube
676	Kaki	Kaki
677	Bacca delle Ande	Uciuva
678	Carambola	Frutto a stella, carambola

679	Kiwi	Kiwi
680	Kumquat	Kumquat
681	Limone, limetta	
682	Litchi	Ciliegia della Cina
683	Longan	Occhio di drago
684	Mamey	Mamey
685	Mandarino	
686	Mango	
687	Mangostano	
688	Arancia Quito	Lulo
689	Ocra	Gombo, altea
690	Oliva	verde, in salamoia
691	Fico d'India	Frutto del cactus, fico d'India
692	Papaia	Papaia
693	Passiflora	Passiflora
694	Rambutan	
695	Mela malese	Melarosa
696	Sapodilla	Sapota
697	Sapote	
698	Tamarindo	Tamarindo
699	Castagna d'acqua	Castagna d'acqua, dolce
700	Anguria	
701	Limone	
702	Melone	Melone giallo
Frutta secca		
703	Noce di anacardio	Anacardio
704	Castagna	Marrone
705	Arachide	
706	Arachide	tostata

707	Nocciola	
708	Noce di cocco	
709	Noce di cola	
710	Macadamia	Macadamia
711	Mandorla	dolce
712	Noce del Brasile	
713	Noce pecan	
714	Pistacchio	Pistacchio
715	Noce	
<b>Succhi e sciroppo</b>		
716	Succo di ananas	in scatola
717	Succo di mele	Prodotto commerciale
718	Succo di arancia	Succo di arancia, spremuto fresco, naturale, non concentrato
719	Succo di arancia	Succo d'arancia, non zuccherato, prodotto commerciale
720	Succo di arancia	Succo d'arancia concentrato
721	Succo di pompelmo	spremuto fresco, naturale, non concentrato
722	Succo di pompelmo	Prodotto commerciale
723	Succo di lamponi	spremuto fresco, naturale, non concentrato
724	Sciroppo di lamponi	
725	Succo di bacche di sambuco	succo naturale, non concentrato
726	Nettare di ribes	rosso, prodotto commerciale
727	Nettare di ribes	nero, prodotto commerciale
728	Latte di cocco	
729	Succo di mandarino	spremuto fresco, naturale, non concentrato
730	Succo di passiflora	fresco, naturale, non concentrato
731	Succo di bacche di olivello spinoso	
732	Succo di amarena	naturale, non concentrato
733	Succo di uva	Prodotto commerciale
734	Succo di limone	spremuto fresco, naturale, non concentrato
<b>Marmellate/gelatine</b>		
735	Gelatina di mele	
736	Confettura di arancia	Confettura d'arancia
737	Confettura di albicocche	
738	Confettura di more	
739	Confettura di fragole	
740	Marmellata di bacche di rosa canina	
741	Confettura di mirtilli	
742	Gelatina di lamponi	
743	Confettura di lamponi	

744	Gelatina di ribes	rosso
745	Confettura di ribes	rosso
746	Confettura di ciliegie	
747	Confettura di prugne	Confettura di prugne
748	Mousse di prugne	
749	Gelatina di cotogne	
750	Confettura di cotogne	

## Miele/Zucchero/Dolciumi

751	Miele	Miele millefiori
752	Crema di destrosio	Miele artificiale
753	Zucchero	Zucchero grezzo, zucchero di barbabietola
754	Zucchero grezzo	di canna da zucchero, zucchero bruno
755	Zucchero grezzo	di zucchero di barbabietola, zucchero bruno
756	Fondente	
757	Marzapane	
758	Crema di nougat alla nocciola	
759	Gelato	
760	Sorbetto	

## Bevande alcoliche

761	Birra analcolica	Birra leggera, tedesca
763	Birra Pilsener Lager	Birra normale, tedesca
764	Birra forte	scura

765	Birra forte	chiara
766	Birra bianca	
767	Sidro	
768	Vino rosso	Qualità leggera
769	Vino rosso	Qualità pesante
770	Spumante	bianco, vino spumante tedesco
771	Vino bianco	Qualità media
772	Acquavite	
773	Whisky	
774	Liquore all'uovo	
775	Birra Kölsch	
776	Vodka	
777	Rum	
778	Distillato chiaro (Klarer Korn)	32 vol. %

## Bevande analcoliche

779	Bevanda a base di cola	
780	Bevande a base di malto	

## Cacao/Cioccolato

781	Polvere di cacao	leggermente sgrassata
782	Cioccolata	priva di latte, min. 40% di massa di cacao
783	Cioccolata	Cioccolato al latte

## Caffè/Tè

784	Caffè	verde, grezzo
785	Caffè	tostato
786	Polvere di estratto di caffè	Caffè istantaneo

787	Caffè di cicoria		810		
788	Tè	Tè nero	811		
			812		
<b>Lievito</b>			813		
789	Lievito per panificazione	pressato	814		
790	Lievito di birra	secco/a	815		
			816		
<b>Spezie</b>			817		
791	Dado da brodo		818		
792	Aceto		819		
793	Dado Maggi		820		
794	Senape		821		
795	Salsa di rafano		822		
796	Sauce Hollandaise		823		
797	Senape	dolce	824		
			825		
<b>Maionese</b>			826		
798	Maionese*	grasso	827		
799	Maionese per insalata	50% di grasso	828		
			829		
<b>Codici propri</b>			830		
800			831		
801			832		
802			833		
803			834		
804			835		
805			836		
806			837		
807			838		
808			839		
809			840		
			841		
			842		
			843		

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

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

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

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

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





# Índice

<b>Introdução</b> .....	<b>42</b>
Direitos de autor .....	42
Limitação da responsabilidade .....	42
<b>Utilização correcta</b> .....	<b>42</b>
<b>Volume de fornecimento / Inspeção de transporte</b> .....	<b>43</b>
Eliminação da embalagem .....	43
<b>Elementos de comando</b> .....	<b>44</b>
<b>Indicações de aviso</b> .....	<b>45</b>
Segurança .....	45
Indicações importantes de segurança .....	46
Manuseamento de pilhas .....	47
<b>Colocação em funcionamento</b> .....	<b>48</b>
Instalação .....	48
<b>Operação</b> .....	<b>49</b>
Pesagem do produto .....	49
Adicionar produtos a pesar (tara) .....	49
Visualizar os valores nutricionais e energéticos .....	49
Desligar a balança .....	50
Memorizar a medição .....	50
Visualizar os valores de medição adicionados .....	51
Apagar os valores medidos memorizados .....	51
Memorizar códigos pessoais .....	52
<b>Substituição das pilhas</b> .....	<b>53</b>
<b>Limpeza e conservação</b> .....	<b>54</b>
<b>Reparação de avarias</b> .....	<b>54</b>
<b>Eliminação</b> .....	<b>55</b>
<b>Anexo</b> .....	<b>56</b>
Dados técnicos .....	56
Garantia da Kompernass Handels GmbH .....	56
Assistência Técnica .....	58
Importador .....	58
Códigos dos alimentos .....	59

## Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

## Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Reservados todos os direitos, mesmo os de reprodução fotomecânica, duplicação e divulgação através de processos especiais (por exemplo, processamento de dados, suportes de armazenamento de dados e redes de dados), mesmo que parcialmente, bem como alterações técnicas e ao nível do conteúdo.

## Limitação da responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e indicações presentes neste manual de instruções relativos ao funcionamento correspondem à mais recente versão no momento da impressão e foram elaborados de acordo com a nossa experiência e conhecimentos actuais.

Excluem-se os direitos relativos a dados, imagens e descrições presentes neste manual de instruções .

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância das instruções, de uma utilização incorrecta, de reparações inadequadas, alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não aprovadas.

## Utilização correcta

Este aparelho foi concebido apenas para pesar alimentos, assim como para o controlo da nutrição. Este destina-se exclusivamente à utilização doméstica. Não utilize o aparelho para fins industriais!

Qualquer utilização para além da descrita é considerada incorrecta.

## AVISO

### **Perigo devido a uma utilização incorrecta!**

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou inadequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

Estão excluídos quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorrecta.

O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

## **Volume de fornecimento / Inspeção de transporte**

## AVISO

### **Perigo de asfixia!**

- ▶ Os materiais da embalagem não devem ser utilizados como brinquedos. Existe perigo de asfixia.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Balança de análise do valor nutritivo
- 2 pilhas de 3 V, CR2032
- Manual de instruções

## **NOTA**

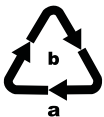
- ▶ Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ▶ No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem incompleta ou do transporte, contacte a linha directa de assistência técnica.

## **Eliminação da embalagem**

A embalagem protege o aparelho de danos durante o transporte. Os materiais da embalagem foram seleccionados numa perspectiva ecológica e de poupança energética e, como tal, são recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a acumulação de resíduos. Elimine os materiais da embalagem que já não são necessários em conformidade com as normas locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

## NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.

## Elementos de comando

Figura A:

- 1 Prato de pesagem
- 2 Compartimento das pilhas
- 3 Visor
- 4 Teclas numéricas
- 5 Tecla **MC**
- 6 Tecla **MR**
- 7 Tecla **TARE**
- 8 Tecla **UNIT**
- 9 Tecla **ON/OFF**
- 10 Tecla **M+**

Figura B:

- 11 Indicação numérica
- 12 Indicação das unidades
- 13 Indicação dos valores nutricionais/energéticos
- 14 Indicação da memória do valor medido
- 15 Indicação do código de alimento
- 16 Indicação da função TARE

## Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:

### **AVISO**

**Uma indicação de aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.**

Se esta situação não for evitada, existe perigo de ferimentos.

- ▶ Siga as indicações deste aviso, a fim de evitar ferimentos.

### **AVISO**

**Uma indicação de aviso deste nível de perigo indica a possibilidade de danos materiais.**

Se esta situação não for evitada, existe perigo de danos materiais.

- ▶ Siga as indicações deste aviso, a fim de evitar danos materiais.

### **NOTA**

- ▶ A nota fornece informações adicionais para facilitar o manuseamento do aparelho.

## Segurança

Este capítulo contém indicações de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança em vigor.

Porém, uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos e danos materiais.

### **AVISO**

**Nunca tome medicamentos (p. ex. administração de insulina) apenas com base nos valores nutricionais da balança de análise nutricional!**

Assegure-se dos valores obtidos, por exemplo, através da leitura de publicações sobre este assunto. Desta forma, é possível evitar eventuais divergências entre os valores nutricionais dos alimentos e os valores de referência apresentados no aparelho.

- ▶ Caso contrário, podem ocorrer dosagens incorretas de medicamentos!  
Em caso de dúvida, consulte um médico!

## Indicações importantes de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, tenha em consideração as seguintes indicações de segurança:

### **⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!**

- Antes da utilização, verifique o aparelho quanto a danos exteriores visíveis. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que foi sujeito a uma queda.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Solicite a reparação do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao serviço de assistência técnica. Reparações indevidas podem acarretar perigo considerável para o utilizador. Adicionalmente, a garantia é anulada.

### **ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS**

- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Proteja o aparelho da humidade e da entrada de líquidos.
- Não coloque objectos na balança, quando não estiver a utilizá-la.
- Proteja a balança de embates, humidade, pó, químicos, fortes oscilações de temperatura e fontes de calor demasiado próximas (fornos, radiadores).
- Não prima os botões com violência ou com objectos afiados.

- Não exponha o aparelho a temperaturas elevadas, nem o coloque perto de campos electromagnéticos fortes (p. ex. telemóvel).

## NOTA

- ▶ A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efectuada apenas pelo serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito de garantia na eventualidade de danos subsequentes.

## Manuseamento de pilhas

### ⚠ AVISO

#### **Perigo devido a uma utilização incorrecta!**

Tenha em consideração as seguintes indicações de segurança para um manuseamento seguro das pilhas:

- ▶ Não atire as pilhas para o fogo.
- ▶ Não abrir as pilhas, não as deformar ou curto-circuitar, caso contrário, os produtos químicos nelas contidos podem derramar.
- ▶ Não tente recarregar as pilhas. Apenas pilhas identificadas como "recarregáveis" podem ser recarregadas. Perigo de explosão!
- ▶ Verifique regularmente as pilhas. O ácido derramado das pilhas pode causar danos permanentes no aparelho. O manuseamento de pilhas danificadas ou que tenham derramado ácido requer um cuidado especial. Perigo de queimaduras por ácido! Usar luvas de protecção.
- ▶ Manter as pilhas fora do alcance das crianças. Em caso de ingestão, procurar imediatamente um médico.
- ▶ Retire as pilhas do aparelho caso não o utilize durante um período de tempo prolongado.
- ▶ Tipos diferentes de pilhas ou pilhas novas e usadas não podem ser utilizados conjuntamente.
- ▶ As pilhas devem de ser inseridas com a polaridade correcta.

- ▶ As pilhas descarregadas devem ser retiradas do aparelho e eliminadas de forma segura.
- ▶ Os terminais de ligação não podem ser curto-circuitados.
- ▶ As pilhas recarregáveis devem ser retiradas do aparelho, antes de serem carregadas.

## Colocação em funcionamento

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho. Remova a película de proteção do visor ❸. Retire a proteção de transporte, que se encontra debaixo do prato de pesagem ❶ e impede a deslocação do prato de pesagem ❶ para baixo.
- Abra o compartimento das pilhas ❷ na parte inferior da balança e remova a pequena tira de plástico presa entre as pilhas e os contactos. Volte então a fechar o compartimento das pilhas ❷, de forma que a tampa do compartimento das pilhas encaixe de forma audível.
- A balança pode apresentar o peso em g (gramas) e kg (quilogramas) ou em oz (onças) e lb (libras). Para alterar a unidade de pesagem, prima a tecla **UNIT** ❹. Nestas instruções será apresentada sempre, como exemplo, a unidade g (gramas).

## Instalação

Coloque a balança sobre uma base plana e firme. Para obter uma medição correta é necessária uma base firme, pois os sensores de pesagem estão montados nos 4 pés de apoio de silicone.

### NOTA

- ▶ Este aparelho está equipado com pés de apoio de silicone antiderrapantes. Uma vez que as superfícies dos móveis são feitas dos mais variados materiais e tratadas com diferentes substâncias de conservação, não se pode assegurar que muitas destas substâncias não contenham componentes agressivos para os pés de apoio de silicone. Se necessário, coloque uma base antiderrapante sob os pés do aparelho de apoio de silicone.



## Operação

### Pesagem do produto

- 1) Prima a tecla **ON/OFF** **9** para ligar a balança.  
É apresentado momentaneamente o visor inicial e, em seguida, é automaticamente exibida a indicação "0 g".

#### ATENÇÃO

**Sobrecarga ou carregamento incorreto provocam danos irreparáveis no aparelho.**

- ▶ Nunca coloque produto a pesar com mais de 5 kg (11 lb) sobre o prato de pesagem **1**. Em caso de dúvida, pese um produto pesado primeiro numa balança com uma capacidade de carga superior.
  - ▶ Não coloque objetos ou alimentos sobre o visor **3** ou sobre as teclas.
- 2) Se desejar pesar sem taça/recipiente, coloque o produto a pesar sobre o prato de pesagem **1**. Será apresentado o peso.  
Se desejar pesar o produto numa taça/recipiente, coloque primeiro a taça/o recipiente vazio sobre o prato de pesagem **1**. Prima a tecla **TARE** **7**.  
O visor **3** volta a apresentar "0 g" **1** e a indicação "T" **16** surge no visor **3**.  
Coloque o produto a pesar na taça/recipiente. Será apresentado o peso do produto.

### Adicionar produtos a pesar (tara)

Para pesar várias quantidades (p. ex., diferentes ingredientes para uma massa) num processo combinado, poderá colocar a balança a 0 antes de adicionar o ingrediente seguinte.

- Se desejar voltar a colocar a balança a "0 g" após a primeira pesagem, a fim de pesar o ingrediente seguinte, prima a tecla **TARE** **7**. O visor **3** volta a apresentar "0 g" **1** e a indicação "T" **16** surge no visor **3**.

### Visualizar os valores nutricionais e energéticos

- 1) Coloque o produto a pesar sobre o prato de pesagem **1**.
- 2) Procure o respetivo código para o alimento a pesar na lista de alimentos fornecida no final destas instruções.
- 3) Digite o código de 3 algarismos, utilizando as teclas numéricas **4**, p. ex., 024. Na indicação dos valores nutricionais/energéticos **15** são apresentados todos os valores nutritivos e energéticos do respetivo alimento.

KCAL:	quilocalorias
KJ:	quilojoules
FAT:	gordura
CARB:	hidratos de carbono
PROT:	proteínas
CHOL:	colesterol
BE:	unidades de pão

## NOTA

- ▶ Devido às variações naturais dos valores nutricionais e energéticos, as indicações fornecidas são apenas valores de referência.
- ▶ Caso se engane ao digitar o código, volte simplesmente a introduzir o código.

## Desligar a balança

Para desligar a balança, prima a tecla **ON/OFF** **9**. A balança desliga-se.

ou

Aguarde aprox. 60 segundos após a última utilização. A balança desliga-se automaticamente.

## Memorizar a medição

Pode memorizar todos os valores apresentados para um alimento. A balança adiciona automaticamente os valores de cada medição memorizada. Desta forma poderá, por exemplo, memorizar todos os alimentos medidos ao longo de um dia e voltar a consultar os valores ao fim do dia. Os valores memorizados ficam guardados, mesmo que desligue a balança ou troque as pilhas.

- 1) Pese um alimento, conforme descrito no capítulo anterior e introduza o respetivo código do alimento, para que sejam apresentados os valores nutricionais e energéticos.
- 2) Prima a tecla **M+** **10**, para guardar a medição.

Na indicação da memória do valor medido **10** surge  $\Sigma M XX$ .

"XX" será representado por um número de dois dígitos, p. ex.  $\Sigma M 01$  e indica a posição de memória.

## NOTA

- ▶ Apenas pode memorizar medições para as quais introduziu um código.
  - ▶ Caso se engane ao digitar o código, só poderá alterar o código antes de efetuar a memorização, voltando a introduzi-lo. Não é possível efetuar uma alteração posterior.
- 3) Retire então o alimento da balança e coloque o alimento seguinte no prato de pesagem **1**.

- 4) Proceda do mesmo modo para memorizar outras quantidades de alimentos. Após cada memorização adicional, o número de operação na indicação da memória do valor medido **14** aumenta um número. Será sempre apresentado o número da última operação.

## NOTA

- ▶ A memória tem capacidade para 99 medições. Depois não será possível memorizar mais medições e "M99" piscará na indicação da memória do valor medido **14**.  
Para poder memorizar mais medições, apague os dados memorizados, premindo a tecla **MC 5**. A indicação M99 apaga-se.
- ▶ Tenha em atenção que, premindo a tecla **MC 5** serão apagados todos os valores anteriormente memorizados.
- ▶ Quando a soma de um peso memorizado, valor nutricional ou energético ultrapassar o valor máximo, o visor **3** apresentará a indicação "0-Ld". A indicação "ΣM" e os dois algarismos da última operação piscam para indicar que não será possível memorizar mais medições.  
Os valores máximos são os seguintes:

Peso	99,999 kg / 99:15,9 lb´oz / 999,95 oz
PROT (Proteínas)	9999,9 g / 352,73 oz
FAT (Gordura)	9999,9 g / 352,73 oz
CARB (Hidratos de carbono)	9999,9 g / 352,73 oz
BE (Unidades de pão)	999,99
KJ (Quilojoules)	99999
KCAL (Quilocalorias)	99999
CHOL (Colesterol)	9999,9 mg / 0,352 oz

## Visualizar os valores de medição adicionados

Poderá consultar valores de medição adicionados em qualquer momento.

- 1) Prima a tecla **MR 6**. São apresentadas durante aprox. 10 segundos as somas de todos os valores medidos memorizados.
- 2) Se durante aprox. 10 segundos não for premida outra tecla qualquer, a balança volta a ficar no modo de pesagem.

## Apagar os valores medidos memorizados

Se desejar apagar os valores medidos memorizados, prima a tecla **MC 5**. A indicação do último número de operação apaga-se e todos os valores medidos são eliminados.

## Memorizar códigos pessoais

Pode introduzir valores nutricionais e energéticos de outros alimentos no aparelho, atribuir-lhes um código e memorizá-lo nas posições de memória vazias 800 - 999 disponibilizadas. Os valores introduzidos por si devem referir-se a, respetivamente, 100 g do alimento.

Os valores nutricionais do alimento estão indicados na respetiva embalagem ou na literatura especializada.

Para tal, proceda da seguinte forma:

- 1) Prima a tecla **ON/OFF** **9** para ligar a balança.  
O visor **3** mostra todas as indicações durante aprox. 2 segundos.
- 2) Prima a tecla **MR** **6** e a tecla **UNIT** **8** em simultâneo durante aprox. 3 segundos, até "Code 800" piscar na indicação do código de alimento **15**.
- 3) Utilizando as teclas numéricas **4**, introduza um código entre 800 e 999 para o qual deseje memorizar o valor nutricional e energético de um novo alimento.
- 4) Confirme a introdução do código numérico, premindo a tecla **MR** **6**.  
O novo código numérico será então continuamente exibido e na indicação do valor nutricional/energético **15** piscará a indicação PROT. Introduza o valor do teor de proteínas em gramas (por 100 g de alimentos) com 2 casas decimais, utilizando as teclas numéricas **4**.
- 5) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** **6**. Na indicação do valor nutricional/energético **15** piscará a indicação FAT. Introduza o valor do teor de gordura em gramas (por 100 g de alimentos) com 2 casas decimais, utilizando as teclas numéricas **4**.
- 6) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** **6**. Na indicação do valor nutricional/energético **15** piscará a indicação CARB. Introduza o valor de hidratos de carbono em gramas (por 100 g de alimentos) com uma casa decimal, utilizando as teclas numéricas **4**.
- 7) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** **6**. Na indicação do valor nutricional/energético **15** piscará a indicação KCAL. Introduza o valor de quilocalorias (por 100 g de alimentos), utilizando as teclas numéricas **4**.
- 8) Confirme a introdução, premindo a tecla **MR** **6**. Na indicação do valor nutricional/energético **15** piscará a indicação CHOL. Introduza o valor de colesterol em miligramas (por 100 g de alimentos) utilizando as teclas numéricas **4**.
- 9) Prima a tecla **MR** **6**, para concluir a introdução dos valores nutricionais e energéticos.

## NOTA

- ▶ Se após a introdução de um valor surgir a indicação "E" no visor **3**, isto significa que o valor é demasiado elevado. Podem ser introduzidos os seguintes valores máximos:

PROT (Proteínas)	500,00 g
FAT (Gordura)	500,00 g
CARB (Hidratos de carbono)	500,0 g
KCAL (Quilocalorias)	5000
CHOL (Colesterol)	5000 mg

- ▶ Os valores para quilojoules e unidades de pão são automaticamente calculados a partir dos dados introduzidos.

Na indicação dos valores nutricionais/energéticos **13** são apresentados todos os valores e o alimento está agora memorizado com o código selecionado.

- 10) Repita os passos 2) - 9), se desejar introduzir outros códigos.
- 11) Registe o alimento no respetivo campo da tabela de alimentos disponibilizada nestas instruções.

## NOTA

- ▶ Também poderá alterar um código que já tenha memorizado, voltando a atribuir esse código e memorizando os novos valores nutricionais para o mesmo.
- ▶ Para interromper a memorização de códigos introduzidos por si, prima a tecla **ON/OFF** **9** para desligar o aparelho.

## Substituição das pilhas

Se o aparelho não estiver a funcionar de forma fiável, o visor **3** ficará ilegível e/ou será exibida a indicação "Lo", isto significa que as pilhas estão descarregadas e é necessário trocá-las por pilhas novas do mesmo tipo.

- 1) Abra o compartimento das pilhas **2**, retire as pilhas usadas e elimine-as de forma ecológica.
- 2) Insira duas pilhas botão de 3 V tipo CR2032 novas, respeitando a polaridade indicada no compartimento das pilhas **2**.
- 3) Feche o compartimento das pilhas **2**. A tampa do compartimento das pilhas tem de encaixar de forma audível.

## Limpeza e conservação

### ATENÇÃO

#### **Certifique-se de que não há infiltração de líquidos na balança!**

Tal pode provocar danos irreparáveis no aparelho.

#### **Não utilize quaisquer detergentes abrasivos ou solventes.**

Estes podem danificar a superfície do aparelho.

- Para efetuar uma limpeza minuciosa, remova o prato de pesagem ❶, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirando-o.
- Limpe a balança e o prato de pesagem ❶ com um pano humedecido e seque com um pano que não largue fibras.  
Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Após uma limpeza com detergente da loiça, elimine eventuais resíduos de detergente da loiça com um pano humedecido apenas com água.
- Após a limpeza, volte a enroscar o prato de pesagem ❶ no parafuso da balança.

## Reparação de avarias

Este capítulo contém indicações importantes acerca da determinação de anomalias e a respectiva resolução. Tenha em consideração as indicações, a fim de evitar perigos e danos.

### AVISO

Tenha em consideração as seguintes indicações de segurança, a fim de evitar perigos e danos materiais:

- As reparações em aparelhos eléctricos devem ser efectuadas apenas por técnicos especializados, instruídos pelo fabricante. Podem surgir perigos para o utilizador e danos no aparelho resultantes de reparações incorrectas.

A seguinte tabela permite determinar e eliminar com mais facilidade anomalias de menor dimensão:

Indicação	Causa possível	Resolução
A indicação no visor ❸ fica ilegível.	As pilhas estão muito fracas.	Substitua as pilhas.
Nenhuma indicação no visor ❸.	A tira de plástico no compartimento das pilhas ❷ não foi removida. As pilhas estão descarregadas.	Remova a tira de plástico do compartimento das pilhas ❷. Substitua as pilhas.
No visor ❸ é apresentada a indicação "E".	Foi excedido o valor máximo permitido.	Tenha atenção ao valor máximo indicado nestas instruções.
No visor ❸ é apresentada a indicação "0-Ld".	O aparelho está em sobrecarga.	Remova peso do prato de pesagem ❶.
No visor ❸ é apresentada a indicação "Lo".	As pilhas estão demasiado fracas para realizar uma pesagem.	Substitua as pilhas.

## NOTA

- Caso não seja possível resolver o problema com os passos acima mencionados, contacte o serviço de apoio ao cliente.

## Eliminação

### Eliminar o aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.**

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.


### Eliminação das pilhas



As pilhas/pilhas recarregáveis não podem ser depositadas no lixo doméstico. Todo o consumidor deve entregar as pilhas/baterias num ponto de recolha da sua freguesia/região ou num estabelecimento comercial. Esta obrigação tem como finalidade garantir uma eliminação ecológica das pilhas/pilhas recarregáveis. Devolva as pilhas/pilhas recarregáveis apenas quando estas estiverem vazias.

## Anexo

### Dados técnicos

Alimentação de tensão	2 Pilhas botão CR2032 = = 2 x 3 V (corrente contínua) Pilhas de lítio
Carga máx.	5 kg 11 lb
Indicação em passos de 1 g / 0,05 oz	
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

### Garantia da Kompnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

### Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.



## Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

## Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 373080\_2104 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 373080\_2104.

## Assistência Técnica

### **PT** Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

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

IAN 373080\_2104

## Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

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

## Códigos dos alimentos

### NOTA

- Resultados de estudos insuficientes e composições divergentes de alimentos com gorduras animais de diferentes fabricantes levam a que os valores de colesterol em alguns produtos à base de carne não sejam especificados na balança e mostrados com "-". Estes alimentos surgem marcados com \*.
- Consulte então nos dados do fabricante os valores do colesterol.

Leite		
000	Leite de búfala*	
001	Leite de burra*	
002	Leite de mulher	Leite materno
003	Leite de mulher pré-transitório*	2.º-3.º dia após o parto
004	Leite de mulher transitório	Leite de transição 6.º-10.º dia após o parto
005	Leite de camelo*	
006	Leite de vaca	Leite gordo (leite cru, leite especial)
007	Leite de vaca	Leite de consumo mín. 3,5% de gordura
008	Leite de vaca	baixo teor de gordura, no mín. 1,5%, no máx. 1,8% de gordura
009	Leite de vaca	Leite magro (leite desnatado)
010	Leite de vaca	alta temperatura
011	Leite de vaca	Leite esterilizado
012	Leite de ovelha*	
013	Leite de égua*	
014	Leite de cabra	

Produtos lácteos		
015	Leite condensado	mín. 7,5 % de gordura
016	Leite condensado	mín. 10 % de gordura
017	Leite condensado	açucarado
018	Leite condensado magro	açucarado
019	Leite gordo desidratado	Leite gordo em pó
020	Leite magro em pó	Leite magro em pó
021	Natas	Natas para café, creme de leite com mín. 10% de gordura
022	Natas	Nata batida, nata montada com mín. 30% de gordura
023	Nata, ácida	Creme azedo
024	Leitelho	
025	Leitelho seco	Leitelho em pó
026	Soro de leite	doce
027	Soro de leite seco	Soro de leite em pó

028	logurte	mín. 3,5% de gordura	046	Queijo Cottage	Queijo tipo fresco
029	logurte	baixo teor de gordura, no mín. 1,5%, no máx. 1,8% de gordura	047	Queijo Edam	30% de gordura no extracto seco
030	logurte	magro máx. 0,3% de gordura	048	Queijo Edam	40% de gordura no extracto seco
031	logurte de fruta	gordo	049	Queijo Edam	45% de gordura no extracto seco
032	logurte de fruta	baixo teor de gordura	050	Queijo azul	50% de gordura no extracto seco
033	logurte de fruta	magro	051	Queijo Emmental	45% de gordura no extracto seco
034	Quefir		052	Queijo Feta	45% de gordura no extracto seco
<b>Queijo/Queijo Quark</b>			053	Queijo fresco	Natas 50% de gordura no extracto seco
035	Queijo Appenzeller	20% de gordura no extracto seco	054	Queijo fresco	mín. 60%, máx. 85% de gordura no extracto seco
036	Queijo Appenzeller	50% de gordura no extracto seco	055	Queijo Gorgonzola	
037	Queijo Bel Paese		056	Queijo Gouda	45% de gordura no extracto seco
038	Queijo Brie	Queijo creme Brie 50% de gordura no extracto seco	057	Gruyère	Queijo Gruyère
039	Queijo amanteigado	50% de gordura no extracto seco	058	Queijo Limburger	20% de gordura no extracto seco
040	Queijo Camembert	30% de gordura no extracto seco	059	Queijo Limburger	40% de gordura no extracto seco
041	Queijo Camembert	40% de gordura no extracto seco	060	Queijo Mozzarella	
042	Queijo Camembert	45% de gordura no extracto seco	061	Queijo Munster	45% de gordura no extracto seco
043	Queijo Camembert	50% gordura no extracto seco	062	Queijo Munster	50% de gordura no extracto seco
044	Queijo Camembert	60% de gordura no extracto seco	063	Queijo Parmesão	36,6% de gordura no extracto seco
045	Queijo Chester	Queijo Cheddar 50% no extracto seco	064	Queijo Provolone	
			065	Queijo Ricotta	

066	Queijo Romadur	20% de gordura no extracto seco
067	Queijo Romadur	30% de gordura no extracto seco
068	Queijo Romadur	40% de gordura no extracto seco
069	Queijo Romadur	45% de gordura no extracto seco
070	Queijo Romadur	50% de gordura no extracto seco
071	Queijo Roquefort*	
072	Queijo de leite coalhado	Queijo Harzer, Mainzer, Hand e Stangen no máx. 10% de gordura no extracto seco
073	Queijo fatiado	10% de gordura no extracto seco
074	Queijo fatiado	20% de gordura no extracto seco
075	Queijo fatiado	40% de gordura no extracto seco Queijo fresco
076	Queijo fundido	45% de gordura no extracto seco
077	Queijo fundido*	60% de gordura no extracto seco Queijo creme
078	Queijo Quark (speisequark)	magro
079	Queijo Quark (speisequark)	20% de gordura no extracto seco
080	Queijo Quark (speisequark)	40% de gordura no extracto seco Queijo Quark com nata adicionada
081	Queijo Tilsit	30% de gordura no extracto seco
082	Queijo Tilsit	45% de gordura no extracto seco

Ovos		
083	Ovo de pato*	Conteúdo total de ovos
084	Ovos de galinha	Conteúdo total de ovos
085	Gema de ovo de galinha	Gema de ovo líquida
086	Clara de ovo de galinha	Clara de ovo líquida, clara de ovo
087	Ovos de galinha	Conteúdo total de ovos, secos, ovo inteiro seco
088	Gema de ovo de galinha	seca, gema de ovo seca
089	Clara de ovo de galinha	seca, clara de ovo seca
Matérias gordas		
090	Manteiga	Manteiga de nata fresca e manteiga de nata ácida
091	Manteiga fundida	
092	Gordura de ganso*	
094	Sebo de ovelha	Gordura de ovelha, não fundida
095	Óleo de arenque	
096	Gordura de aves	
097	Óleo de avelã*	
098	Sebo de bovino	
099	Banha de porco	
100	Óleo de semente de algodão	Óleo de semente de algodão, óleo de algodão, refinado
101	Óleo de amendoim	Óleo de arachis, refinado

102	Gordura de ilipe	
103	Manteiga de cacau	
104	Gordura de coco	refinada
105	Óleo de sementes de abóbora	
106	Óleo de linhaça	
107	Óleo de germes de milho	Óleo de milho, refinado
108	Óleo de papoila	
109	Azeite	
110	Óleo de palmiste	refinado
111	Óleo de palma	
112	Óleo de nabo silvestre	Óleo de colza, refinado
113	Óleo de cártamo	Óleo de cártamo, refinado
114	Óleo de sésamo	refinado
115	Manteiga de karité	Óleo de karité
116	Óleo de soja	refinado
117	Óleo de girassol	refinado
118	Óleo de grainha de uva	
119	Óleo de noz	
120	Óleo de germe de trigo	
121	Pasta de amendoim	Manteiga de amendoim
122	Leite meio gordo	de manteiga de marca
123	Margarina	Margarida padrão
124	Margarina	Margarina vegetal
125	Margarina	Margarina dietética
126	Margarina	Margarina meio gorda

Carne		
127	Carne de carneiro	Parte comestível, filete
128	Carne de carneiro*	Peito
129	Carne de carneiro*	Ombro, pá
130	Carne de carneiro	Sela, alcatra
131	Carne de carneiro*	Costeletas
132	Carne de carneiro*	Lombo
133	Coração de carneiro	
134	Miolos de carneiro	
135	Fígado de carneiro	
136	Pulmões de carneiro	
137	Costeleta de carneiro*	
138	Rim de carneiro	
139	Língua de carneiro	
140	Carne de borrego	carne de músculo limpa
141	Carne de borrego	tecido adiposo intermuscular
142	Carne de borrego	tecido adiposo subcutâneo
143	Carne de borrego	Peito
144	Carne de borrego	Pá sem osso
145	Carne de borrego	Costeleta com gordura
146	Carne de borrego	Cachaço

147	Carne de borrego	Alcatra
148	Carne de borrego	Cabaço, sem osso
149	Carne de borrego	Costelas sem gordura
150	Carne de borrego	Lombo sem osso
151	Carne de borrego	Perna sem osso
152	Vitela	carne de músculo limpa
153	Vitela	Peito
154	Vitela	Ombro, pá
155	Vitela	Filé
156	Vitela	Acém redondo, cachaço com osso
157	Vitela	Posta falsa com osso
158	Vitela	Sela, com osso
159	Vitela	Vão das costelas, bife das costelas com osso
160	Timo*	timo
161	Tripas*	Tripas de vitela
162	Coração*	
163	Miolos	
164	Fígado	
165	Pulmões*	
166	Baço*	
167	Rins	
168	Língua*	
169	Carne de vaca	carne de músculo limpa
170	Carne de vaca	tecido adiposo intermuscular
171	Carne de vaca	tecido adiposo subcutâneo

172	Carne de vaca	Peito
173	Carne de vaca	Ombro, pá
174	Carne de vaca	Filé
175	Carne de vaca	Costelas, lombo
176	Carne de vaca	Pá, rabo
177	Carne de vaca	Pescoço, língua
178	Carne de vaca	Acém
179	Carne de vaca	rosbife, lombo
180	Carne de vaca	Pá
181	Sangue	
182	Coração	
183	Fígado	
184	Pulmões	
185	Baço*	
186	Rins	
187	Língua	
188	Carne de porco	carne de músculo limpa
189	Carne de porco	tecido adiposo intermuscular
190	Carne de porco	tecido adiposo subcutâneo
191	Carne de porco	Barriga
192	Carne de porco	Ombro com pele, cabaço, ombro, pá
193	Carne de porco	Filé
194	Carne de porco	Perna, Chispe
195	Carne de porco	Pescoço, vão
196	Carne de porco	Costeletas com osso
197	Carne de porco	Alcatra, febras
198	Presunto*	Presunto, fresco
199	Sangue	
200	Coração	
201	Miolos	

202	Fígado	
203	Pulmões	
204	Baço*	
205	Rins	
206	Língua	
207	Coelho	Corte transversal com osso
208	Cavalo*	Corte transversal
209	Carne de cabra	Corte transversal
210	Carne de cabra	Lombo, músculo
<b>Produtos de carne (à excepção de enchidos)</b>		
211	Carne seca "Bündner"*	Carne seca (Binden-Fleisch)
212	Carne de conserva*	americano
213	Carne de conserva*	alemão
214	extracto de carne*	
215	Carne de conserva*	
216	Gelatina	Gelatina alimentar
217	Carne de vaca picada*	
218	Carne de vaca*	enlatada
219	Carne picada*	Tártara
220	Carne de porco*	enlatada, no seu próprio sumo
221	Carne de porco	banha enlatada
222	Carne de porco*	Costeleta de porco fumada
223	Carne de porco picada*	

224	Fiambre de porco	Fiambre
225	Presunto*	enlatado
226	Barriga*	fumada
227	Presunto*	Bacon, barriga de porco
<b>Enchidos</b>		
228	Cabanossi	
229	Salsicha de lavrador*	Polaca
230	Salsicha de presunto*	
231	Bierwurst*	
232	Salsicha Cervelat*	
233	Cervelatwurst*	
234	Salsichas em lata*	salsichas cozidas
235	Rolo de carne*	Rolo de fígado
236	Salsicha de carne*	
237	Salsichas tipo Frankfurt	
238	Salsicha de porco e vitela*	Salsicha de porco e vitela
239	Salsicha Göttinger*	Salpicão
240	Salsicha de caça*	
241	Salsicha para fritar de vitela*	
242	Rolo de carne de porco e vitela*	
243	Chouriço de fígado de vitela*	
244	Salsicha Knackwurst*	



245	Salame Landjäger*	
246	Pasta de fígado*	
247	Salsicha de fígado*	cru
248	Salsicha de fígado*	tipo caseiro
249	Pasta de carne e fígado de porco*	
250	Salsicha de Lyon*	
251	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada*	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada de Braunschweig
252	Salsicha de carne de porco/ de vaca fumada*	cru
253	Mortadela*	
254	Salsicha de vitela* de Munique	
255	Salsicha Plockwurst*	
256	Salsicha feita da cabeça do porco ou da vitela*	Salsicha feita da cabeça do porco ou da vitela
257	Salsicha de presunto e porco, vermelha*	Bucho, vermelho
258	Salsicha de presunto e porco, branco*	Bucho, branco
259	Salsicha de Regensburg*	
260	Salsicha de sangue*	Salsicha de sangue
261	Salsicha de sangue*	Tipo Thüring

262	Salame*	alemão
263	Chouriço*	fino
264	Salsicha de bratwurst de porco*	
265	Salsichas de Viena*	
266	Salsichão de língua de boi*	
<b>Selvagem</b>		
267	Lebre	Corte transversal
268	Carne de veado	Corte transversal
269	Carne de corça*	Sela, alcatra
270	Carne de corça*	Costelas
271	Carne de Javali	Corte transversal
<b>Aves</b>		
272	Pato	Corte transversal
273	Faisão*	Corte transversal, com pele, sem osso
274	Ganso	Corte transversal
275	Frango	Frango assado, corte transversal
276	Frango*	caçarola de galinha, corte transversal
277	Frango	Peito com pele
762	Frango	Peito sem pele, Filetes de peito de frango
278	Frango	Coxa com pele, sem osso
279	Frango	Coração
280	Frango	Fígado
281	Pombo	Corte transversal, com pele e osso

282	Peru adulto	animal adulto, corte transversal, com pele
283	Peru adulto*	animal adulto, corte transversal, com pele
284	Peru adulto	Peito sem pele
285	Peru adulto	Sela, sem pele nem osso
286	Codorniz*	Corte transversal, sem pele nem osso
<b>Peixe (água salgada)</b>		
287	Peixe sapo	Tamboril
288	Maruca-azul*	
289	Escolar*	
290	Dourada	Dourada
291	Galhudo	Cação galhudo
292	Solha	
293	Lagartixa-da-roxa*	
294	Alabote	Alabote branco
295	Alabote preto*	Alabote da Gronelândia
296	Arenque	Atlântico
297	Arenque	Arenque do Mar Báltico
298	Fluidos de arenque*	Gonadal, masculino
299	Ovas de arenque*	Gonadal, feminino
300	Peixe-galo*	Peixe-galo negro
301	Bacalhau	Bacalhau-do-Atlântico
302	Peixe-lobo	Peixe-lobo riscado

303	Solha-escura-do-Mar-do-Norte*	
304	Badejo, Escamudo	Salmão de rocha
305	Maruca*	
306	Solha limão*	
307	Bolota	Bolota
308	Cavala	
309	Tainha	
310	Salmonete*	
311	Raias*	
312	Cantarilho	Peixe-vermelho
313	Rodovalho	Solhão
314	Biqueirão*	
315	Sardinha*	
316	Arinca	
317	Solha	
318	Espadarte	
319	Pescada-branca*	Europa
320	Escamudo-do-Alasca*	
321	Linguado	
322	Espadilha*	
323	Pregado	
324	Eperlano	
325	Carapau*	Sarda
326	Esturjão*	
327	Atum*	
<b>Peixe (água salgada)</b>		
328	Enguia	
329	Perca, Lúcio	Perca-europeia
330	Brema*	Brema
331	Truta	Truta-comum, Truta-arco-iris

332	Lúcio		356	Alabote-da-Gronelândia*	fumado
333	Carpa		357	Arenque*	em gelatina
334	Salmão		358	Arenque*	marinado, Arenque de Bismarck
335	Coregono-bicudo*	Coregono-das-ilhas, Coregono-do-lago	359	Peixe-lobo*	Peixe-lobo riscado, fumado
336	Godião*		360	Caviar	autêntico, caviar de Esturjão
337	Siluro	Siluro-europeu	361	Sucedâneo do caviar*	Caviar alemão
338	Lúcio perca*		362	Bacalhau-do-Atlântico*	
<b>Crustáceos/ Moluscos</b>			363	Carne de caranguejo*	em lata
339	Ostra		364	Salmão*	Salmão do Atlântico, em lata
340	Camarões, Caranguejos	Lagostim, Camarão vermelho do Ártico	365	Salmão*	Salmão do Atlântico, em lata
341	Lavagante		366	Cavala*	fumada
342	Caranguejo	Caranguejo do rio	367	Arenque holandês (em filete)*	
343	Krill*	Região Antártica	368	Cantarilho*	fumado
344	Lagosta		369	Arenque salgado*	
345	Mexilhão (mytilus)	Mexilhão azul ou Mexilhão vulgar	370	Sardinhas	em óleo
346	Vieira	Vieira	371	Arinca*	fumada
347	Abalone*	Abalone	372	Tiras em espiral de cação fumado*	
348	Testudinata (tartarugas, cágados)*		373	Enguia do mar*	partes fumadas de cação-galhudo
349	Funil escamudo	Amêijoia	374	Salmão de rocha*	fumado
350	Cefalópodos (lulas, chocos, polvos)		375	Salmão de rocha*	em óleo, sucedâneo de salmão
351	Caracol-romano*		376	Espadilha*	fumada
<b>Produtos da pesca</b>					
352	Enguia*	fumada			
353	Arenque frito				
354	Arenque fumado				
355	Solha*	fumada			

377	Bacalhau*		398	Flocos de milho para pequeno-almoço	Flocos de milho (cornflakes), não açucarados
378	Atum	em óleo	399	Farinha de milho	
379	Douradinhos de peixe		400	Quinoa	Quinoa
<b>Cereais</b>					
<b>Cereais e farinha</b>					
380	Amaranto	Bredo-branco, sementes	401	Arroz	integral
381	Trigo sarraceno	grão descascado	402	Arroz	branco
382	Sêmola de trigo sarraceno		403	Arroz	branco, cozido, escorrido
383	Farinha de trigo sarraceno	Farinha integral	404	Farinha de arroz	
384	Espelta	descascada, integral	405	Centeio	integral
385	Farinha de espelta	Tipo 630	406	Farinha de centeio	Tipo 815
386	Farinha de espelta	Farinha integral	407	Farinha de centeio	Tipo 997
387	Cevada	descascada, integral	408	Farinha de centeio	Tipo 1150
388	Cevada descascada		409	Farinha de centeio	Tipo 1370
389	Sêmola de cevada		410	Sêmola de centeio	Tipo 1800
390	Espelta seca	Espelta	411	Sorgo	Sorgo-bravo, kefir
391	Farinha de espelta seca		412	Triticale	
392	Aveia	descascada, integral	413	Trigo	integral
393	Flocos de aveia		414	Semolina de trigo	
394	Sêmola de aveia		415	Farinha de trigo	Tipo 405
395	Farinha de aveia		416	Farinha de trigo	Tipo 550
396	Milho-painço	grão descascado	417	Farinha de trigo	Tipo 630
397	Milho	integral	418	Farinha de trigo	Tipo 812
			419	Farinha de trigo	Tipo 1050
			420	Farinha de trigo	Tipo 1700
			421	Miolo de grão de trigo	
			422	Farelo de trigo	Farelo alimentar
			423	Pão ralado	

<b>Pão e pãesinhos</b>		
424	Pãesinhos	Pãesinhos
425	Pão de Graham	Pão de farinha de trigo
426	Pão tostado	
427	Pumpernickel	
428	Pão de centeio	
429	Pão de mistura de centeio	
430	Pão de mistura de centeio	com farelo de trigo
431	Pão de centeio integral	
432	Trigo (farinha) pão	Pão branco
433	Pão de mistura de trigo	
434	Tostas de trigo	
435	Pão de trigo integral	
<b>Pastelaria/Produtos de massa</b>		
093	Massas	Sem ovo
436	Massas alimentares de ovo	Massas, macarrão, esparguete, etc
437	Massas alimentares de ovo	Massa, cozida, escorrida
438	Biscoitos	Biscoito de manteiga, bolacha
439	Palitos salgados	Pretzel salgado, como produto de confeitaria de longa duração
440	Stollen (bolo de frutas)	Stollen de Natal, de rum, de laranja de café, etc.
441	Base de tarte	

442	Tostas	sem ovo
443	Bolo de manteiga	Massa levedada
444	Bolo de queijo	com massa quebrada
445	Massa folhada	Produto em bruto
446	Biscoitos de queijo	
<b>Amido</b>		
447	Fécula de batata	
448	Amido de milho	
449	Amido de arroz	
450	Amido de tapioca	
451	Amido de trigo	
452	Pudim em pó	
<b>Legumes</b>		
<b>Família de tubérculos e raízes</b>		
453	Batata da terra	Batata doce
454	Mandioca	tubérculo, Manihot, Tapioca
455	Funcho	Tubérculo
456	Batata	
457	Batata	cozida, com casca
458	Batata	assada, com casca
459	Flocos de batata	Puré de batata, produtos secos
460	Bolinhos de batata	Bolinhas de batata, cozidas, produtos secos
461	Bolinhos de batata	Bolinhas de batata, cruas, produtos secos
462	Croquetes de batata	Produtos secos

463	Panquecas de batata	Reibekuchen (bolo frito de batata), produtos secos
464	Batatas às rodelas	Batatas fritas, cozinhadas em azeite, salgadas
465	Palitos de batata	Batatas em sticks, cozinhadas em azeite, salgadas
466	Sopa de batata	Produtos secos
467	Batatas fritas	prontas a comer, sem sal
468	Couve-rábano	
469	Couve-nabo	Rutabaga
470	Rábano silvestre	
471	Cenoura	Cenoura
472	Cenoura	cozida, escorrida
473	Cenoura	seca
474	Cenoura	em doses
475	Sumo de cenoura	Sumo de cenoura
476	Pastinaga	
477	Salsa	Salsa tuberosa
478	Rabanetes	
479	Rábanos	
480	Beterraba	Cercefi
481	Sumo de beterraba	
482	Escorcioneira	
483	Escorcioneira	cozida, escorrida
484	Aipo	Tubérculo
485	Taro	Inhame dos Açores
486	Tupinambo	Girassol batateiro
487	Nabo	Nabo greleiro, nabo de Outono
488	Inhame	Tubérculo

<b>Couve (Brassica), rebentos, outros legumes</b>		
489	Alcachofra	
490	Rebentos de bambu	
491	Aipo com raiz	
492	Couve-flor	
493	Couve-flor	cozida, escorrida
494	Bróculos	
495	Bróculos	cozidos, escorrida
496	Agrião de água	
497	Chicória-frisada	
498	Pak-choi (couve chinesa)	
499	Endívia	Escarola
500	Ervilheira	
501	Alface-de-cordeiro	Canónigos
502	Funcho comum	Folha, funcho doce Florence
503	Agrião picante	
504	Couve forrageira	Couve galega
505	Alho	
506	Alface	
507	Lentilhas	
508	Folhas de dente-de-leão	
509	Acelga	
510	Rebentos de feijão-mungo	Vagem de feijão-mungo
511	Salsa	Folha
512	Alho-	Alho- porro
513	Beldroegas	
514	Ruibarbo	
515	Couve-de-Bruxelas	

516	Couve-de-Bruxelas	cozida, escorrida
517	Couve lombarda	Couve-roxa
518	Chucrute	escorrido
519	Cebolinho	
520	Rebentos de soja	
521	Espargos	
522	Espargos	cozidos, escorridos
523	Espargos	em doses
524	Espinafres	
525	Espinafres	cozidos, escorridos
526	Espinafres	em doses
527	Sumo de espinafre	
528	Couve branca	Repolho
529	Couve-lombarda	Couve-de-sabóia
530	Cebola	
531	Cebola	seca
<b>Frutos hortícolas</b>		
532	Beringela	Berinjela
533	Leguminosas	Feijão-verde
534	Leguminosas	Feijão-verde, seco, em doses
535	Leguminosas	Vagem ou feijão verde, seco
536	Pepino	
537	Pepino	Pepinitos, pepinos em conserva, fermentação láctica
538	Abóbora	
539	Pimento doce	Pimento
540	Courgette	

541	Tomate	
542	Tomates	em doses
543	Polpa de tomate	
544	Sumo de tomate	Mercadoria
545	Courgette	Abóbora de Verão
546	Milho doce	Milho doce
<b>Ervas silvestres/Legumes silvestres</b>		
547	Agriões-de-sequeiro	Folha, agrião-de-inverno
548	Allium ursinum (alho de urso)	Folha
549	Tanchagem	Folha
550	Galinsoga	com rama, na ponta
551	Urtiga comum	Folha
552	Erva-armola	Folha
553	Pequena-angélica (Aegopodium podagraria)	Folha, Angélica-menor
554	Bardana	Folha
555	Hera-terrestre	Folha
556	Espinafre selvagem (Chenopodium bonus-henricus)	Folha
557	Alcaravia (cominho)	Folha
558	Alcaravia (cominho)	Raiz
559	Malva silvestre	Folha
560	Rúcula	
561	Azedas	Folha
562	Língua de ovelha (Plantago lanceolata)	Folha

563	Urtiga branca	Folha
564	Morugem	Folha
565	Barba de cabra (Tragopogon pratensis)	Folha
566	Bistorta	Folha
<b>Leguminosas secas/ Sementes oleaginosas</b>		
567	Feijão-miúdo	Feijão macunde, sementes, secas
568	Grãos	Feijões, sementes, brancos, secos
569	Leguminosas	sementes, bran- cas, cozidas
570	Ervilhas	casca e semen- tes, verdes
571	Ervilhas	sementes, verdes, cozidas, escorridas
572	Ervilhas	sementes, verdes, em doses
573	Ervilhas	Sementes, secas
574	Feijão alado	Feijão-de-asa, Manila, feijão- vagem sementes, seco
575	Grão-de-bico	sementes, verde
576	Grão-de-bico	Sementes, secas
577	Linhaça	Sementes de linhaça
578	Feijão-de-lima	Feijão-espadinho, Feijão manteiga, sementes, seco
579	Lentilha	Sementes, secas
580	Lentilhas	sementes, cozidas
581	Papoila	Papoila-dormidei- ra, sementes, secas

582	Feijão-mungo	Sementes, secas
583	Sésamo	Sementes, secas
584	Feijão-de-soja	Sementes, secas
585	Farinha de soja	extra-gorda
586	Leite de soja	
587	Girassol	Sementes, secas
588	Goma de girassol	
589	Ervilha do Congo	Ervilha de Angola, Feijão de Angola, sementes, secas
590	Tofu	
591	Feijão-da-Índia	Feijão-mungo, sementes, secas
<b>Fungos</b>		
592	Cogumelo-ostra	Cogumelo-ostra
593	Boleto	
594	Boleto-anelado	
595	Cogumelos	Cogumelos comestíveis
596	Cogumelos	em doses
597	Armilária	
598	Morchella	Morchella esculenta
599	Cantarelas	Canários
600	Cantarelas	em doses
601	Cantarelas	seca
602	Sanchas	
603	Boleto vermelha	
604	Boleto vermelho	
605	Boleto vermelho	seco
606	Trufas	



Frutos		
Pomóideas		
607	Maçã	
608	Maçã	seca
609	Purés de maçã	
610	Pera	
611	Peras	em lata
612	Marmelo	
Frutas de caroço		
613	Alperce	
614	Alperce	seco
615	Alperce	em lata
616	Cereja	ácida
617	Cereja	doce
618	Cerejas	doces, em lata
619	Ameixa-mirabela	
620	Pêssego	
621	Pêssego	seca
622	Pêssego	em lata
623	Ameixa	
624	Ameixa	seco
625	Ameixa	em lata
626	Ameixa rainha-cláudia	
Bagas		
627	Amora de Boysen	
628	Amora-silvestre	
629	Morango	
630	Morangos	em lata
631	Mirtilo	Arando, Uva-do-monte

632	Mirtilos	em lata
633	Mirtilos	Mirtilos e arandos cozidos a vapor, em lata, sem adição de açúcar
634	Framboesa	
635	Framboesas	em lata
636	Groselha	vermelha
637	Groselha	preta
638	Groselha	branca
639	Airela	Amora-branca-silvestre
640	Arando vermelho	Amora alpina
641	Arandos vermelhos	em lata
642	Arandos vermelhos	em lata, sem adição de açúcar, arandos vermelhos cozidos a vapor
643	Groselha uva-crispa	
644	Uvas	Uvas
645	Uvas	Uvas, secas, passas
646	Bagas de cornogodinho	Tramazeira, doce
647	Frutos da roseira brava	
648	Baga de sabugueiro	preta
649	Cornus	Corniso
650	Bagas de salgueiro	
651	Abrunho	Abrunho bravo

Frutos exóticos		
652	Acerola	Cereja das Antilhas
653	Akee	Ameixa Akee, Castanha da Jamaica
654	Ananás	
655	Ananás	em lata
656	Laranja	Laranja
657	Abacate	
658	Banana	
659	Tomate japonês	Tamarilho
660	Fruta-pão	
661	Carissa	Ameixa-de-Natal
662	Caju	Pera de caju
663	Machucho	Chuchu
664	Anona	
665	Tâmara	seca
666	Durio	
667	Figo	
668	Figo	seco
669	Romã	
670	Toranja	
671	Goiaba	Guava
672	Jaboticaba	
673	Jaca	
674	Nêspera	Ameixa amarela
675	Jujuba	Açofeifa
676	Caqui	Dióspiro, Ameixa chinesa
677	Fisalis	Phisalis, Camapu
678	Carambola	Fruta Estrela, Tamarindo chinês
679	Kiwi	Kiwi
680	Kumquat	Laranja chinesa, quinoto

681	Lima	
682	Lichia	Uruvaia, avelã chinesa
683	Longan	Olho de dragão
684	Abriçó de macaco	Castanha de macaco
685	Tangerina	
686	Manga	
687	Mangostão	
688	Naranjilha	Lulo, Laranja de Quito
689	Quiabo	Quiabo
690	Azeitona	verde, marinada
691	Opúntia	Palma-doce, Figueira da Índia, Palma-sem-espinhos
692	Papaia	Ababaia, Mamão
693	Maracujá	Fruto de martírio
694	Rambutão	
695	Brinco-de-viúva	Jambo
696	Sapoti	Sapota
697	Sapotilheira	
698	Tamarindo	Tâmara da Índia
699	Castanha-de-água	Eleocharis, doce
700	Melancia	
701	Limão	
702	Melão	Melão verde
Nozes		
703	Caju	Caju, amêndoa da Índia, castanha de caju
704	Castanha	Castanhas doces
705	Amendoim	
706	Amendoim	torrado

707	Avelã	
708	Noz de coco	
709	Noz de cola	
710	Noz de macadâmia	Noz da Austrália
711	Amêndoa	doce
712	Castanha do Pará	
713	Noz pecã	
714	Pistacho	Amêndoa verde, pistachos
715	Avelãs	

## Sumos e xaropes

716	Sumo de ananás	em lata
717	Sumo de maçã	Mercadoria
718	Sumo de laranja	Sumo de laranja natural, sumo de polpa
719	Sumo de laranja	Sumo de laranja, sem açúcar, mercadoria
720	Sumo de laranja	Sumo de laranja espesso, concentrado de laranja
721	Sumo de toranja	natural, sumo da polpa
722	Sumo de toranja	Mercadoria
723	Sumo de framboesa	natural, sumo da polpa
724	Xarope de framboesa	
725	Sumo de baga de sabugueiro preto	Sumo da polpa
726	Néctar de groselha	vermelha, mercadoria
727	Néctar de groselha	preta, mercadoria

728	Leite de coco	
729	Sumo de tangerina	natural, sumo da polpa
730	Sumo de e maracujá	natural, sumo da polpa
731	Sumo de baga de espinheiro	
732	Sumo de ginja	Sumo da polpa
733	Sumo de uva	Mercadoria
734	Sumo de limão	natural

## Doces/ geleias

735	Geleia de maçã	
736	Doce de laranja	Doce de laranja
737	Doce de pêsego	
738	Doce de amora	
739	Doce de morango	
740	Doce de roseira brava	
741	Doce de mirtilo	
742	Geleia de framboesa	
743	Doce de framboesa	
744	Geleia de groselha	vermelha
745	Doce de groselha	vermelha
746	Doce de cereja	
747	Doce de ameixa	Doce de ameixa
748	Mousse de ameixa	
749	Geleia de marmelo	
750	Doce de marmelo	

<b>Mel/açúcar/doçuras</b>		
751	Mel	Mel de flores
752	Creme de açúcar invertido	Mel artificial
753	Açúcar	Açúcar em bruto, açúcar de beterraba
754	Açúcar em bruto	da cana do açúcar, açúcar mascavado
755	Açúcar em bruto	de beterraba, açúcar mascavado
756	Fondant	
757	Massapão	
758	Creme de nougat de nozes	
759	Creme gelado	
760	Gelado de fruta	
<b>Bebidas alcoólicas</b>		
761	Cerveja sem álcool	Cerveja com baixo teor de álcool, alemã
763	Cerveja Pilsener Lager	cerveja normal, alemã
764	Vollbier	preta
765	Cerveja Vollbier	branca
766	Cerveja branca	
767	Cidra	
768	Vinho tinto	qualidade leve
769	Vinho tinto	qualidade elevada
770	Espumante	branco, vinho espumoso alemão

771	Vinho branco	qualidade média
772	Brandy	
773	Whisky	
774	Licor de ovo	
775	Kölsch (cerveja de Colónia)	
776	Vodca	
777	Rum	
778	Klarer Korn (aguardente de milho)	32 Vol.-%
<b>Bebidas sem álcool</b>		
779	Colas	
780	Bebidas de malte	
<b>Cacau/ Chocolate</b>		
781	Cacau em pó	com pouco teor de óleo
782	Chocolate	sem leite, mín. 40% de massa de cacau
783	Chocolate	Chocolate de leite
<b>Café/Chá</b>		
784	Café	verde, café cru
785	Café	tostado
786	Pó de extracto de café	Café instantâneo
787	Café de chicória	
788	Chá	Chá preto
<b>Levedura</b>		
789	Fermento de padeiro	comprimido
790	Levedura de cerveja	seca

Condimentos		
791	Caldo de carne	
792	Vinagre	
793	Tempero Maggi	
794	Mostarda	
795	Molho de rábano	
796	Molho holandês	
797	Mostarda	doce
Maionese		
798	Maionese*	rica em gordura
799	Maionese para saladas	50% de gordura
Códigos próprios		
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			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		
949			983		
950			984		
951			985		
952			986		
953			987		

988		
989		
990		
991		
992		
993		
994		
995		
996		
997		
998		
999		



# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>82</b>
Copyright .....	82
Limited liability .....	82
<b>Intended use</b> .....	<b>82</b>
<b>Items supplied / Transport inspection</b> .....	<b>83</b>
Disposal of the packaging .....	83
<b>Operating elements</b> .....	<b>84</b>
<b>Warnings</b> .....	<b>85</b>
Safety .....	85
Basic Safety Instructions .....	86
Interaction with batteries .....	87
<b>First use</b> .....	<b>88</b>
Setting up .....	88
<b>Operation</b> .....	<b>89</b>
Weighing items .....	89
Adding further items (tare) .....	89
Displaying nutritional and energy values .....	89
Switching the scales off .....	90
Saving a measurement .....	90
Displaying added measured values .....	91
Deleting measured values .....	91
Saving personal codes .....	92
<b>Replacing the batteries</b> .....	<b>93</b>
<b>Cleaning and Care</b> .....	<b>94</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>94</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>95</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>96</b>
Technical data .....	96
Kompernass Handels GmbH warranty .....	96
Service .....	98
Importer .....	98
Food codes .....	99

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

## Copyright

This documentation is copyright protected.

All rights including those of photographic reproduction, duplication and distribution by means of particular methods (for example data processing, data carriers and data networks), wholly or partially as well as substantive and technical changes are reserved.

## Limited liability

All technical information, data and directions for operation contained in these operating instructions correspond to the latest status at the time of printing and, to the best of our knowledge, also take into account all of our previous experiences and awarenesses.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe the instructions, improper use, inappropriate repairs, making unauthorized changes or for using unapproved replacement parts.

## Intended use

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

Do not use this appliance commercially!

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

## **WARNING**

### **Risks from unintended use!**

Risks can be presented by the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use will not be accepted.

The operator alone bears liability.

## Items supplied / Transport inspection

## **WARNING**

### **Risk of suffocation!**

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

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Nutrition scales
- 2 x batteries, 3 V, CR2032
- Operating instructions

## **NOTICE**

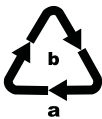
- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are not complete or are damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline.

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

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

## NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

## Operating elements

Figure A:

- 1 Weighing platform
- 2 Battery compartment
- 3 Display
- 4 Number buttons
- 5 **MC** button
- 6 **MR** button
- 7 **TARE** button
- 8 **UNIT** button
- 9 **ON/OFF** button
- 10 **M+** button

Figure B:

- 11 Numeric display
- 12 Unit display
- 13 Nutritional/energy value displays
- 14 Measured value memory display
- 15 Food code display
- 16 TARE function display

## Warnings

In the existing operation instructions the following warnings are used:

### **WARNING**

**A warning of this danger level signifies a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided it can lead to injuries.

- ▶ The directives in this warning are there to avoid personal injuries.

### **IMPORTANT**

**A warning of this danger level signifies possible property damage.**

If the situation is not avoided it can lead to property damage.

- ▶ The directives in this warning are there to avoid property damage.

### **NOTICE**

- ▶ A notice signifies additional information that assists in the handling of the appliance.

## Safety

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

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

### **WARNING**

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

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

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

## Basic Safety Instructions

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

### **⚠ WARNING - RISK OF INJURY!**

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

### **WARNING - PROPERTY DAMAGE**

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

- Do not expose the appliance to high temperatures or strong electromagnetic fields (eg mobile phones).

## NOTICE

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

## Interaction with batteries

### WARNING

#### **Danger from improper use!**

For safe handling of batteries observe the following safety instructions:

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

## **WARNING**

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

## First use

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

## Setting up

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

### **NOTE**

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



## Operation

### Weighing items

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

#### CAUTION

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

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

### Adding further items (tare)

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

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

### Displaying nutritional and energy values

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

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

## NOTE

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

## Switching the scales off

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

or

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

## Saving a measurement

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

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

## NOTE

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

## NOTE

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

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

## Displaying added measured values

You can call up added measured values at any time.

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

## Deleting measured values

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

## Saving personal codes

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

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

Proceed as follows:

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

## NOTE

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

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

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

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

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

## NOTE

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

## Replacing the batteries

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

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

## Cleaning and Care

### IMPORTANT

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

This could irreparably damage the appliance.

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

These could damage the surfaces.

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

## Troubleshooting

In this chapter you will receive important information for malfunction localization and remedies. Observe the instructions in order to avoid danger and damage.

### WARNING

Observe the following safety information to avoid danger and property damage:

- ▶ Repairs to electronic appliances may only be carried out by specialists who have been trained by the manufacturer. Considerable danger to the consumer and damage to the appliance can occur as a result of incorrect repairs.

The following table will help with localizing and remedying minor malfunctions:

Display	Possible cause	Remedy
The readings on the display ❸ become illegible.	The batteries are very low.	Replace the batteries.
No output on the display ❸.	The plastic strip in the battery compartment ❷ has not been removed. The batteries are dead.	Remove the plastic strip from the battery compartment ❷. Replace the batteries.
"E" appears on the display ❸.	The permitted maximum values were exceeded.	Observe the maximum values specified in these instructions.
"O-Ld" appears on the display ❸.	The appliance is overloaded.	Remove some weight from the weighing platform ❶.
"Lo" appears on the display ❸.	The batteries are too weak to carry out a weighing.	Replace the batteries.

## NOTICE

- ▶ If you cannot resolve the problem with the above steps, please contact Customer Support.

## Disposal

### Disposal of the appliance



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

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



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


### Disposing of the batteries / cells



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

## Appendix

### Technical data

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

### Kompersnass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

#### Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

#### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.



## Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 373080\_2104 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 373080\_2104.

## Service

**GB Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

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

**MT Service Malta**

Tel.: 80062230

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

IAN 373080\_2104

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Food codes

### NOTE

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

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

018	Condensed skimmed milk	sweetened
019	Dried whole milk	Whole milk powder
020	Dried skimmed milk	Skimmed milk powder
021	Cream	Coffee cream, coffee cream at least 10% fat
022	Cream	Whipping cream, whipping cream at least 30% fat
023	Cream, sour	Sour cream
024	Butter Milk	
025	Dried buttermilk	Buttermilk powder
026	Whey	Sweet
027	Dried whey	Whey powder
028	Yoghurt	at least 3.5 % fat
029	Yoghurt	low ft at least 1.5%, maximum 1.8% Fat
030	Yoghurt	skimmed maximum. 0.3% Fat
031	Fruit yoghurt	full fat
032	Fruit yoghurt	low fat
033	Fruit yoghurt	skimmed
034	Kefir	
Cheese / Quark		
035	Appenzeller cheese	20% FiDM

036	Appenzeller cheese	50% FiDM
037	Bel Paese cheese	
038	Brie	Cream brie 50% FiDM
039	Butter cheese	50% FiDM
040	Camembert	30% FiDM
041	Camembert	40% FiDM
042	Camembert	45% FiDM
043	Camembert	50% FiDM
044	Camembert	60% FiDM
045	Cheshire cheese	Cheddar cheese 50% FiDM
046	Cottage cheese	Cottage cheese
047	Edam	30% FiDM
048	Edam	40% FiDM
049	Edam	45% FiDM
050	Mushroom cheese	50% FiDM
051	Emmentaler	45% FiDM
052	Feta cheese	45% FiDM
053	Fresh cheese	Cream 50% FiDM
054	Fresh cheese	at least 60%, max. 85% FiDM
055	Gorgonzola	
056	Gouda	45% FiDM
057	Greyerzer	Gruyere cheese
058	Limburger	20% FiDM
059	Limburger	40% FiDM
060	Mozzarella	
061	Münster	45% FiDM
062	Münster	50% FiDM
063	Parmesan	36,6% FiDM
064	Provolone	

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

781	Cocoa powder	Oil partially removed
782	Chocolate	milk/free, min. 40% cocoa content
783	Chocolate	Milk chocolate
<b>Coffee/Tea</b>		
784	Coffee	green, unprocessed coffee
785	Coffee	roasted
786	Coffee extract powder	instant coffee
787	Chicory coffee	
788	Tea	black tea
<b>Yeast</b>		
789	Baker's yeast	compressed
790	Brewer's yeast	dried
<b>Condiments</b>		
791	Stock cube	
792	- Vinegar	
793	Maggi seasoning	
794	Mustard	
795	Horseradish sauce	
796	Hollandaise sauce	
797	Mustard	Sweet
<b>Mayonnaise</b>		
798	Mayonnaise*	high-fat content
799	Salad mayonnaise	50% Fett
<b>My Personal Codes</b>		
800		
801		
802		

803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		
831		
832		
833		
834		
835		
836		

837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		
865		
866		
867		
868		
869		
870		

871		
872		
873		
874		
875		
876		
877		
878		
879		
880		
881		
882		
883		
884		
885		
886		
887		
888		
889		
890		
891		
892		
893		
894		
895		
896		
897		
898		
899		
900		
901		
902		
903		
904		

905		
906		
907		
908		
909		
910		
911		
912		
913		
914		
915		
916		
917		
918		
919		
920		
921		
922		
923		
924		
925		
926		
927		
928		
929		
930		
931		
932		
933		
934		
935		
936		
937		
938		

939		
940		
941		
942		
943		
944		
945		
946		
947		
948		
949		
950		
951		
952		
953		
954		
955		
956		
957		
958		
959		
960		
961		
962		
963		
964		
965		
966		
967		
968		
969		
970		
971		
972		

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



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>120</b>
Urheberrecht .....	120
Haftungsbeschränkung .....	120
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>120</b>
<b>Lieferumfang / Transportinspektion</b> .....	<b>121</b>
Entsorgung der Verpackung .....	121
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>122</b>
<b>Warnhinweise</b> .....	<b>123</b>
Sicherheit .....	123
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	124
Umgang mit Batterien .....	125
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>126</b>
Aufstellen .....	126
<b>Bedienen</b> .....	<b>127</b>
Wiegegut messen .....	127
Wiegegut zuwiegen (Tare) .....	127
Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen .....	127
Waage ausschalten .....	128
Messung speichern .....	128
Addierte Messwerte anzeigen .....	129
Gespeicherte Messwerte löschen .....	129
Eigene Codes speichern .....	130
<b>Auswechseln der Batterien</b> .....	<b>131</b>
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>132</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>132</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>133</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>134</b>
Technische Daten .....	134
Garantie der Kompersnaß Handels GmbH .....	134
Service .....	136
Importeur .....	136
Lebensmittelcodes .....	137

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.



## **WARNUNG**

### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Lieferumfang / Transportinspektion

### **WARNUNG**

#### **Erstickungsgefahr!**

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

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### **HINWEIS**

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

## Entsorgung der Verpackung

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



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



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

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

## HINWEIS

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

## Bedienelemente

Abbildung A:

- 1 Wiegeplatte
- 2 Batteriefach
- 3 Display
- 4 Nummerntasten
- 5 Taste **MC**
- 6 Taste **MR**
- 7 Taste **TARE**
- 8 Taste **UNIT**
- 9 Taste **ON/OFF**
- 10 Taste **M+**

Abbildung B:

- 11 Numerische Anzeige
- 12 Einheiten-Anzeige
- 13 Nähr-/Energiewert-Anzeigen
- 14 Messwertspeicher-Anzeige
- 15 Lebensmittelcode-Anzeige
- 16 Anzeige TARE-Funktion

## Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

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

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

### **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Sicherheit

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

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

### **WARNUNG**

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

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

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

## Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

### **ACHTUNG - SACHSCHÄDEN**

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

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

## **HINWEIS**

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

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

## Aufstellen

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

### HINWEIS

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

# Bedienen

## Wiegegut messen

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

### ACHTUNG

#### Überlastung oder falsche Belastung führen zu irreparablen Schäden am Gerät.

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

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

## Wiegegut zuwiegen (Tare)

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

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

## Nähr- und Energiewerte anzeigen lassen

- 1) Geben Sie das Wiegegut auf die Wiegeplatte **1**.
- 2) Suchen Sie den passenden Code für das zu wiegende Lebensmittel aus der Lebensmittelliste am Ende dieser Anleitung heraus.
- 3) Tippen Sie den 3-stelligen Code über die Nummerntasten **4** ein, z. B. 024. Alle Nähr- und Energiewerte des jeweiligen Lebensmittels erscheinen bei den Nähr-/Energiewert-Anzeigen **16**.

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

## 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 Messwert-speicher-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 Messwert-speicher-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.

## Fehlerbehebung

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

### WARNUNG

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

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

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

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

## HINWEIS

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



**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.



### 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.

### Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 373080\_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 373080\_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@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.kompennass.com](http://www.kompennass.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
<b>Fette</b>		
090	Butter	Süß- und Sauer- rahmbutter
091	Butterschmalz	
092	Gänsefett*	
094	Hammeltalg	Hammelfett, nicht ausgelassen
095	Heringsöl	
096	Hühnerfett	
097	Haselnussöl*	
098	Rindertalg	
099	Schweineschmalz	
100	Baumwollsaatöl	Baumwoll- samenöl, Cot- tonöl, raffiniert
101	Erdnussöl	Arachisöl, raffiniert
102	Illipefett	
103	Kakaobutter	
104	Kokosfett	raffiniert
105	Kürbiskernöl	
106	Leinöl	
107	Maiskeimöl	Maisöl, raffiniert
108	Mohnöl	
109	Oliveöl	
110	Palmkernfett	raffiniert
111	Palmöl	
112	Rüböl	Rapsöl, raffiniert
113	Saffloröl	Distelöl, raffiniert
114	Sesamöl	raffiniert

115	Sheabutter	Karitefett
116	Sojaöl	raffiniert
117	Sonnenblumenöl	raffiniert
118	Traubenkernöl	
119	Walnussöl	
120	Weizenkeimöl	
121	Erdnusspaste	Erdnussmus
122	Milchhalbfett	aus Markenbutter
123	Margarine	Standard- margarine
124	Margarine	Pflanzen- margarine
125	Margarine	Diätmargarine
126	Margarine	Halbfett- margarine
<b>Fleisch</b>		
127	Hammelfleisch	Muskelfleisch, Filet
128	Hammelfleisch*	Brust
129	Hammelfleisch*	Bug, Schulter
130	Hammelfleisch	Keule, Schlegel
131	Hammelfleisch*	Kotelett
132	Hammelfleisch*	Lende
133	Hammelherz	
134	Hammelhirn	
135	Hammelleber	
136	Hammellunge	
137	Hammelmilz*	
138	Hammelniere	
139	Hammelzunge	
140	Lammfleisch	reines Muskel- fleisch
141	Lammfleisch	intermuskuläres Fettgewebe

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

192	Schweinefleisch	Bug mit Schwarte, Blatt, Schulter, Schaufel
193	Schweinefleisch	Filet
194	Schweinefleisch	Hintereisbein, Hinterhaxe
195	Schweinefleisch	Kamm, Halsgrat
196	Schweinefleisch	Kotelett mit Knochen
197	Schweinefleisch	Oberschale, Schnitzelfleisch
198	Schweinespeck*	Rückenspeck, frisch
199	Schweineblut	
200	Schweineherz	
201	Schweinehirn	
202	Schweineleber	
203	Schweinelunge	
204	Schweinemilz*	
205	Schweineniere	
206	Schweinezunge	
207	Kaninchenfleisch	Durchschnitt mit Knochen
208	Pferdefleisch*	Durchschnitt
209	Ziegenfleisch	Durchschnitt
210	Ziegenfleisch	Lende, Muskelfleisch
<b>Fleischprodukte (außer Wurst)</b>		
211	Bündner-Fleisch*	Binden-Fleisch
212	Corned Beef*	amerikanisch
213	Corned Beef*	deutsch
214	Fleischextrakt*	
215	Frühstücksfleisch*	
216	Gelatine	Speisegelatine

217	Rinderhackfleisch*	
218	Rinderfleisch*	in Dosen
219	Schabefleisch*	Tartar
220	Schweinefleisch*	in Dosen, Schweinefleisch im eigenen Saft
221	Schweinefleisch	in Dosen, Schmalzfleisch
222	Schweinefleisch*	Kasseler
223	Schweinehackfleisch*	
224	Schweineschinken	gekocht, Kochschinken
225	Schweineschinken*	in Dosen
226	Schweinebauch*	geräuchert
227	Schweinespeck*	durchwachsen, Frühstücksspeck, Wammerl
<b>Wurst</b>		
228	Cabanossi	
229	Bauernbratwurst*	polnisch
230	Bierschinken*	
231	Bierwurst*	
232	Bockwurst*	
233	Cervelatwurst*	
234	Dosenwürstchen*	Brühwürste
235	Fleischkäse*	Leberkäse
236	Fleischwurst*	
237	Frankfurter Würstchen	
238	Gelbwurst*	Hirnwurst
239	Göttinger*	Blasenwurst
240	Jagdwurst*	

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

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

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

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

## **Fisch (Süßwasser)**

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

## **Schalentiere / Weichtiere**

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

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



400	Quinoa	Reismelde
401	Reis	unpoliert
402	Reis	poliert
403	Reis	poliert, gekocht, abgetropft
404	Reismehl	
405	Roggen	ganzes Korn
406	Roggenmehl	Type 815
407	Roggenmehl	Type 997
408	Roggenmehl	Type 1150
409	Roggenmehl	Type 1370
410	Roggenschrot	Type 1800
411	Sorghum	Mohrenhirse, Kaffernkorn
412	Triticale	
413	Weizen	ganzes Korn
414	Weizengrieß	
415	Weizenmehl	Type 405
416	Weizenmehl	Type 550
417	Weizenmehl	Type 630
418	Weizenmehl	Type 812
419	Weizenmehl	Type 1050
420	Weizenmehl	Type 1700
421	Weizenkeime	
422	Weizenkleie	Speisekleie
423	Paniermehl	
<b>Brot und Brötchen</b>		
424	Brötchen	Semmeln
425	Graham Brot	Weizenschrotbrot
426	Knäckebrot	
427	Pumpernickel	
428	Roggenbrot	
429	Roggenmischbrot	
430	Roggenmischbrot	mit Weizenkleie

431	Roggenvollkornbrot	
432	Weizen (mehl) brot	Weißbrot
433	Weizenmischbrot	
434	Weizentoastbrot	
435	Weizenvollkornbrot	
<b>Gebäck/Teigwaren</b>		
093	Nudeln	ohne Ei
436	Eierteigwaren	Nudeln, Makkaroni, Spaghetti etc.
437	Eierteigwaren	Nudeln, gekocht, abgetropft
438	Keks	Butterkeks, Hartkeks
439	Salzstangen	Salzbrezeln, als Dauergebäck
440	Stollen	Weihnachts-, Rum-, Orange-, Kaffee-Stollen etc.
441	Tortenboden	
442	Zwieback	eifrei
443	Butterkuchen	Hefeteig
444	Käsekuchen	aus Mürbeteig
445	Blätterteig	Rohrprodukt
446	Käsegebäck	
<b>Stärken</b>		
447	Kartoffelstärke	
448	Maisstärke	
449	Reisstärke	
450	Tapiokastärke	
451	Weizenstärke	
452	Puddingpulver	

<b>Gemüse</b>			472	Möhre	gekocht, abgetropft
<b>Knollen- und Wurzelgewächse</b>			473	Möhre	getrocknet
453	Batate	Süßkartoffel	474	Möhre	in Dosen
454	Cassave	Knolle, Maniok, Tapioka	475	Möhrensaft	Karottensaft
455	Fenchel	Knolle	476	Pastinake	
456	Kartoffel		477	Petersilie	Wurzelpetersilie
457	Kartoffel	gekocht, mit Schale	478	Radieschen	
458	Kartoffel	gebacken, mit Schale	479	Rettich	
459	Kartoffelflocken	Kartoffelpüree, Trockenprodukt	480	Rote Rübe	Rote Beete
460	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, gekocht, Trocken- produkt	481	Rote-Rüben-Saft	
461	Kartoffelknödel	Kartoffelklöße, roh, Trockenpro- dukt	482	Schwarzwurzel	
462	Kartoffelkroketten	Trockenprodukt	483	Schwarzwurzel	gekocht, abgetropft
463	Kartoffelpuffer	Reibekuchen, Trockenprodukt	484	Sellerie	Knolle
464	Kartoffelscheiben	Kartoffelchips, ölgeröstet, gesalzen	485	Taro	Wasserbro- twurzel
465	Kartoffelstäbchen	Kartoffelsticks, ölgeröstet, gesalzen	486	Topinambur	Erdartischocke
466	Kartoffelsuppe	Trockenprodukt	487	Weißer Rübe	Wasserrübe, Herbstrübe
467	Pommes frites	verzehrfertig, ungesalzen	488	Yamswurzel	Knolle
468	Kohlrabi		<b>Kohl, Sprossen, sonstiges Gemüse</b>		
469	Kohlrübe	Steckrübe, Wruccke, Dotsche	489	Artischocke	
470	Meerrettich		490	Bambussprossen	
471	Möhre	Karotte, Mohr- rübe	491	Bleichsellerie	
			492	Blumenkohl	
			493	Blumenkohl	gekocht, abgetropft
			494	Brokkoli	
			495	Brokkoli	gekocht, abgetropft
			496	Brunnenkresse	
			497	Chicoree	
			498	Chinakohl	

499	Endivie	Escariol
500	Erbsensprossen	
501	Feldsalat	Rapunzel
502	Fenchel	Blatt, Bologneser Fenchel
503	Gartenkresse	
504	Grünkohl	Braunkohl
505	Knoblauch	
506	Kopfsalat	
507	Linsensprossen	
508	Löwenzahnblätter	
509	Mangold	
510	Mungbohnen-sprossen	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
<b>Fruchtgemüse</b>		
532	Aubergine	Eierfrucht
533	Bohnen	Schnittbohnen, grün
534	Bohnen	Schnittbohnen, grün, in Dosen
535	Bohnen	Brech- oder Schnittbohnen, grün, getrocknet
536	Gurke	
537	Gurke	Salzgurken, Salzdillgurken, milchsauer
538	Kürbis	
539	Paprikafrüchte	Paprikaschote
540	Squash	
541	Tomate	
542	Tomaten	in Dosen
543	Tomatenmark	
544	Tomatensaft	Handelsware
545	Zucchini	Sommer-Squash
546	Zuckermais	Speisemais
<b>Wilde Kräuter/wildes Gemüse</b>		
547	Barbarakraut	Blatt, Winterkresse
548	Bärlauch	Blatt
549	Breitwegerich	Blatt
550	Franzosenkraut	behaart, Tribspitzen
551	Große Brennessel	Blatt
552	Gartenmelde	Blatt

553	Giersch	Blatt, Geißfuß
554	Große Klette	Blatt
555	Gundermann	Blatt
556	Guter Heinrich	Blatt
557	Echter Kümmel	Blatt
558	Echter Kümmel	Wurzel
559	Wilde Malve	Blatt
560	Rucola	
561	Sauerampfer	Blatt
562	Spitzwegerich	Blatt
563	Weißes Taubnessel	Blatt
564	Vogelmiere	Blatt
565	Wiesenbocksbart	Blatt
566	Wiesenknöterich	Blatt
<b>Hülsenfrüchte/Ölsamen</b>		
567	Augenbohne	Kuhbohne, Samen, trocken
568	Bohne	Gartenbohne, Samen, weiß, trocken
569	Bohnen	Samen, weiß, gekocht
570	Erbse	Schote und Samen, grün
571	Erbsen	Samen, grün, gekocht, abgetropft
572	Erbsen	Samen, grün, in Dosen
573	Erbse	Samen, trocken
574	Goabohne	Flügel, Manila-, Prinzeßb., Samen, trocken
575	Kichererbse	Samen, grün
576	Kichererbse	Samen, trocken
577	Lein	Leinsamen
578	Limabohne	Mondbohne, Butterbohne, Samen, trocken
579	Linse	Samen, trocken
580	Linsen	Samen, gekocht
581	Mohn	Schlafmohn, Samen, trocken
582	Mungbohne	Samen, trocken
583	Sesam	Samen, trocken
584	Sojabohne	Samen, trocken
585	Sojamehl	Vollfett
586	Soja-Milch	
587	Sonnenblume	Samen, trocken
588	Sonnenblumenkernmehl	
589	Straucherbse	Erbsenbohne, Taubenerbse, Samen, trocken
590	Tofu	
591	Urdbohne	Mungbohne, Samen, trocken
<b>Pilze</b>		
592	Austerpilz	Austerseitling
593	Birkenpilz	
594	Butterpilz	
595	Champignon	Zuchtchampignon
596	Champignons	in Dosen
597	Hallimasch	
598	Morchel	Speisemorchel
599	Pfifferling	Rehling
600	Pfifferlinge	in Dosen
601	Pfifferling	getrocknet
602	Reizker	
603	Rotkappe	

604	Steinpilz	
605	Steinpilz	getrocknet
606	Trüffel	
<b>Früchte</b>		
<b>Kernobst</b>		
607	Apfel	
608	Apfel	getrocknet
609	Apfelmus	
610	Birne	
611	Birnen	in Dosen
612	Quitte	
<b>Steinobst</b>		
613	Aprikose	
614	Aprikose	getrocknet
615	Aprikose	in Dosen
616	Kirsche	sauer
617	Kirsche	süß
618	Kirschen	süß, in Dosen
619	Mirabelle	
620	Pfirsich	
621	Pfirsich	getrocknet
622	Pfirsiche	in Dosen
623	Pflaume	
624	Pflaume	getrocknet
625	Pflaumen	in Dosen
626	Reineclaude	
<b>Beeren</b>		
627	Boysenbeere	
628	Brombeere	
629	Erdbeere	
630	Erdbeeren	in Dosen
631	Heidelbeere	Blaubeere, Bickbeere

632	Heidelbeeren	in Dosen
633	Heidelbeeren	Dunsthaidel-, Dunstblaubeeren, in Dosen, ohne Zuckerzusatz
634	Himbeere	
635	Himbeeren	in Dosen
636	Johannisbeere	rot
637	Johannisbeere	schwarz
638	Johannisbeere	weiß
639	Moosbeere	Torfbeere
640	Preiselbeere	Kronsbeere
641	Preiselbeeren	in Dosen
642	Preiselbeeren	in Dosen, ohne Zuckerzusatz, Dunstpreisel- beeren
643	Stachelbeere	
644	Weintraube	Weinbeere
645	Weintraube	Weinbeere, getrocknet, Rosine
646	Ebereschenfrucht	Vogelbeere, süß
647	Hagebutte	
648	Holunderbeere	schwarz
649	Kornelkirsche	Dürlitze
650	Sanddornbeere	
651	Schlehe	Schwarzdorn- beere
<b>Exotische Früchte</b>		
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	Litschiplaume, chinesische Haselnuss

683	Longan	Drachenaug
684	Mammey-Apfel	Mammiapfel
685	Mandarine	
686	Mango	
687	Mangostane	
688	Naranjilla	Lulo, Quito-Orange
689	Okra	Gombo, Eibisch
690	Olive	grün, mariniert
691	Opuntie	Kaktusbirne, Kaktusfeige, Kaktusapfel
692	Papaya	Baummelone, Mammao
693	Passionsfrucht	Purpurgrenadilla
694	Rambutan	
695	Rosenapfel	Jambose
696	Sapodille	Breiapfel
697	Sapote	
698	Tamarinde	Sauerdattel
699	Wasserkastanie	Sumpfsimse, süß
700	Wassermelone	
701	Zitrone	
702	Zuckermelone	Honigmelone
<b>Nüsse</b>		
703	Cashewnuss	Kaschnuss, indische Mandel, Acajounuss
704	Edelkastanie	Marone
705	Erdnuss	
706	Erdnuss	geröstet

707	Haselnuss	
708	Kokosnuss	
709	Kolanuss	
710	Macadamianuss	Australnuss
711	Mandel	süß
712	Paranuss	
713	Pekannuss	
714	Pistazie	Grüne Mandel, Pistazien-Mandel
715	Walnuss	
<b>Säfte und Sirup</b>		
716	Ananassaft	in Dosen
717	Apfelsaft	Handelsware
718	Apfelsinensaft	Orangensaft, frisch gepresst, Muttersaft
719	Apfelsinensaft	Orangensaft, ungesüßt, Handelsware
720	Apfelsinensaft	Orangendicksaft, Orangenkonzentrat
721	Grapefruitsaft	frisch gepresst, Muttersaft
722	Grapefruitsaft	Handelsware
723	Himbeersaft	frisch gepresst, Muttersaft
724	Himbeersirup	
725	Holunderbeersaft	Muttersaft
726	Johannisbeernektar	rot, Handelsware
727	Johannisbeernektar	schwarz, Handelsware
728	Kokosnussmilch	
729	Mandarinensaft	frisch gepresst, Muttersaft

730	Passionsfruchtsaft	frisch, Muttersaft
731	Sanddornbeerensaft	
732	Sauerkirschsafte	Muttersaft
733	Traubensaft	Handelsware
734	Zitronensaft	frisch gepresst, Direktsaft
<b>Marmeladen/Gelee</b>		
735	Apfelgelee	
736	Apfelsinenkonfitüre	Orangenkonfitüre
737	Aprikosenkonfitüre	
738	Brombeerkonfitüre	
739	Erdbeerkonfitüre	
740	Hagebuttenmarmelade	
741	Heidelbeerkonfitüre	
742	Himbeergelee	
743	Himbeerkonfitüre	
744	Johannisbeergelee	rot
745	Johannisbeerkonfitüre	rot
746	Kirschkonfitüre	
747	Pflaumenkonfitüre	Zwetschgenkonfitüre
748	Pflaumenmus	
749	Quittengelee	
750	Quittenkonfitüre	
<b>Honig/Zucker/Süßigkeiten</b>		
751	Honig	Blütenhonig

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

779	Cola-Getränke	
780	Malzgetränke	
<b>Kakao/Schokolade</b>		
781	Kakaopulver	schwach entölt
782	Schokolade	milchfrei, min. 40 % Kakao-masse
783	Schokolade	Milch-schokolade
<b>Kaffee/Tee</b>		
784	Kaffee	grün, Rohkaffee
785	Kaffee	geröstet
786	Kaffee-Extrakt-Pul-ver	Instant-Kaffee
787	Zichorienkaffee	
788	Tee	Schwarzer Tee
<b>Hefe</b>		
789	Bäckerhefe	gepresst
790	Bierhefe	getrocknet
<b>Würzzusätze</b>		
791	Suppenwürfel	
792	Essig	
793	Maggiwürze	
794	Senf	
795	Meerrettichsauce	
796	Sauce Hollan-daise	
797	Senf	süß
<b>Mayonnaise</b>		



798	Mayonnaise*	fettreich
799	Salatmayonnaise	50 % Fett
<b>Eigene Codes</b>		
800		
801		
802		
803		
804		
805		
806		
807		
808		
809		
810		
811		
812		
813		
814		
815		
816		
817		
818		
819		
820		
821		
822		
823		
824		
825		
826		
827		
828		
829		
830		

831		
832		
833		
834		
835		
836		
837		
838		
839		
840		
841		
842		
843		
844		
845		
846		
847		
848		
849		
850		
851		
852		
853		
854		
855		
856		
857		
858		
859		
860		
861		
862		
863		
864		

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		
890			924		
891			925		
892			926		
893			927		
894			928		
895			929		
896			930		
897			931		
898			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		

