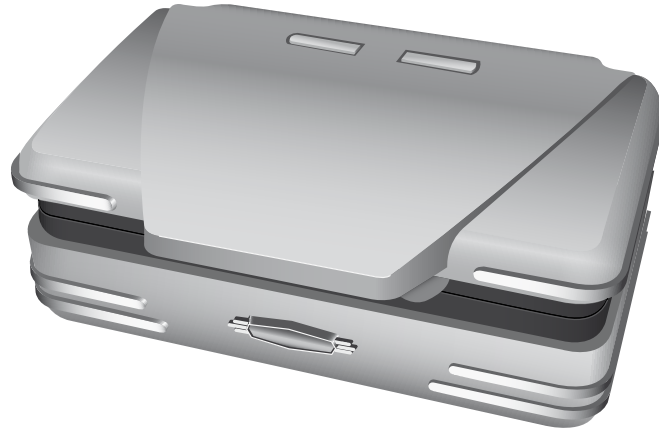


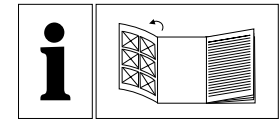


WAFFELEISEN

DE AT CH
WAFFELEISEN SWER 700 A1
Bedienungsanleitung

FR CH
GAUFRIER SWER 700 A1
Instructions d'utilisation

IT CH
**PIASTRA PER WAFFLE
SWER 700 A1**
Istruzioni per l'uso



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

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

IT CH
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE'LONGHI APPLIANCES S.r.l.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso, Italy
Tel. +39-0422-4131
Fax +39-0422-413736

Stand der Informationen · Version des informations
Versione delle informazioni:
12 / 2014 · Ident.-No.: cod. 6035109700 rev. 0

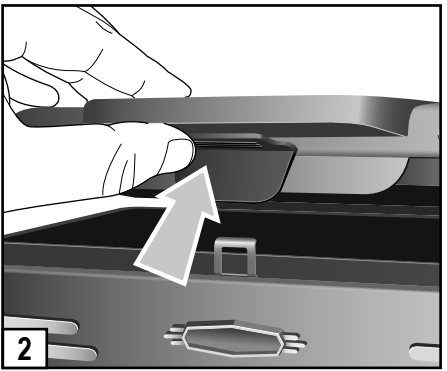
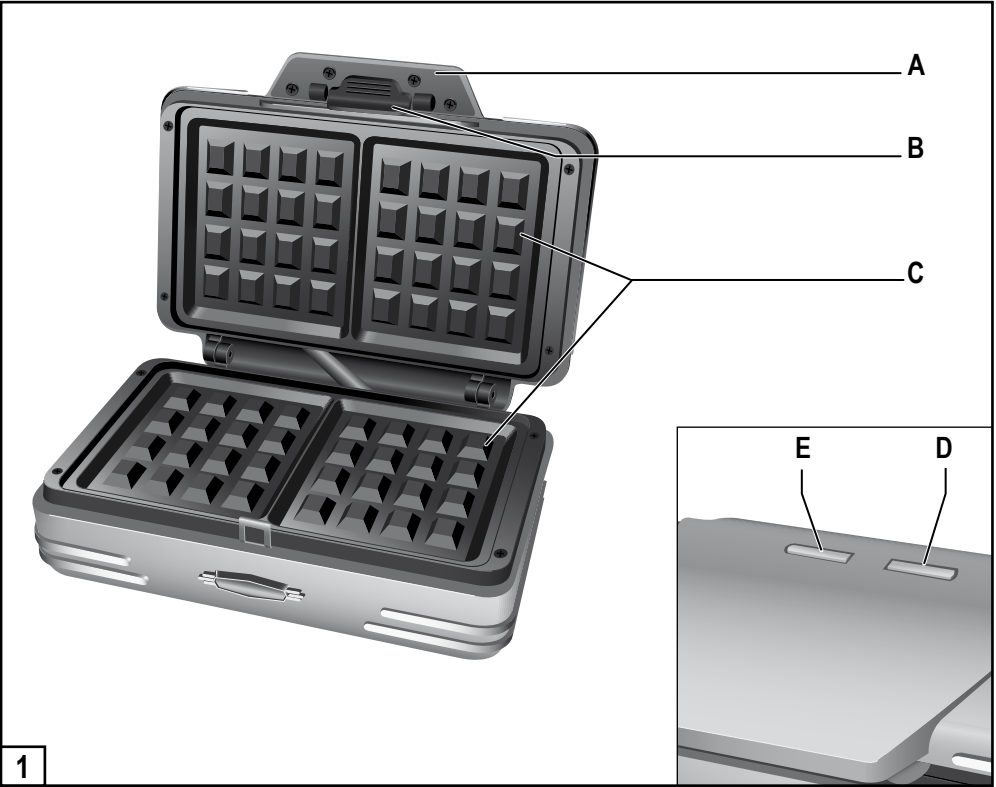
DE / AT / CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 1
FR / CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 10
IT / CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina 19

IAN 104399

1

IAN 104399

DE AT CH
FR IT



INHALT

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	1
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	1
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	4
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS	4
BENUTZUNGSANLEITUNG	4
REINIGUNG	5
ENTSORGUNG	5
TECHNISCHE DATEN	5
REZEPTE	6
GARANTIE	8

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, bitte auch die dazugehörige Bedienungsanleitung mitgeben.

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder und für eingeschränkte Personen



Gefahr durch Strom



Achtung - Sachschäden



Auf andere Ursachen rückführbare Gefahr

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Wenn Sie das Gerät weitergeben möchten, händigen Sie auch die entsprechende Bedienungsanleitung mit aus.

- Das Gerät ist nur für die haushaltübliche Verwendung geeignet.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da ein Frei-Kundendienst nicht für Schäden vorgesehen ist, die durch falsche Verpackung beim Transport zum Kundendienst entstehen.

- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.

Gefahr für Kinder und für eingeschränkte Personen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei, denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gefassen werden könnte.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr für die Kinder dar.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.

Gefahr durch Strom

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf Seite 5 (Technische Daten) angegebene Gerätespannung übereinstimmt.
- Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu

Funktionsstörungen führen.

- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; nach jedem Gebrauch, soll das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.



Achtung - Sachschäden

- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte, solide und hitzebeständige Unterlage.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Steckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät fern von entzündlichen Flüssigkeiten verwenden. Nicht in der Nähe von Wänden oder Kunststoffteilen aufstellen, die nicht hitzebeständig sind.
- Für den Betrieb des Geräts ist die Verwendung externer Timer oder separater Fernsteuerungen nicht zulässig.



Auf andere Ursachen rückführbare Gefahr

- Den Netzstecker immer aus der Dose ziehen bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
- Während des Betriebs muss mit dem Gerät vorsichtig umgegangen werden, ohne die heißen Platten zu berühren.
- ACHTUNG: Oberfläche wird heiß
- Mit dem Gerät vorsichtig umgehen, besonders beim Öffnen und Schließen der Platten, um Verletzungen der Hände oder sonstige

Schäden zu vermeiden.

- Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Zuvor muss der Stecker aus der Dose gezogen und abgewartet werden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nach dem Gebrauch erst wegräumen, wenn es vollständig erkaltet ist.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie des Geräts den Bediener aufheben.
- Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Lidl- Kundendienst bzw. von Lidl zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Waffeln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (ABB. 1)

- A Gerätekörper
- B Verschlusshebel
- C Antihafbeschichtete Waffelplatten
- D Kontrolllampe Betriebsbereitschaft
- E Einschalt-Kontrolllampe

ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS

Bei der ersten Verwendung ist es möglich, dass das Gerät etwas Rauch bildet: dies ist nicht als Störung zu betrachten und der Rauch verschwindet innerhalb weniger Minuten.

Bei der ersten Verwendung die Backplatten des Geräts mit Öl oder Butter fetten. Bei späteren Verwendungen ist dies nicht mehr notwendig.

BENUTZUNGSANLEITUNG

- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe (E) zeigt an, dass der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde.
- Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erleuchtet die Kontrolllampe (D).

Hinweis: Die Kontrolllampe (D) erlischt immer wieder auf, wenn die Temperatur des Geräts absinkt.

- Das Gerät vollständig aufklappen, indem der Anschlag des Hebels (B) nach oben gedrückt wird (Abb. 2). Mit einer Schöpfkelle den vorbereiteten Teig auf der unteren Platte des Geräts verteilen und sicherstellen, dass alle Vertiefungen gefüllt sind, ohne jedoch zu viel Teig einzufüllen, da dieser sonst beim Backen austreten könnte.
- Die obere Platte auf die untere klappen und leicht nach unten drücken, bis am Rasten des Hebels (B) zu erkennen ist, dass sie verriegelt wurde (Abb. 3).
- Was die Backzeit betrifft, empfiehlt es sich, die Angaben der nachstehenden Rezepte zu befolgen.
- Zum Herausnehmen der Waffeln aus dem Gerät bei Bedarf ausschließlich einen Spatel aus Holz oder Kunststoff verwenden.



Achtung!

Die heißen Platten nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.



Achtung!

Den Hebel (B) nicht zudrücken, da er andernfalls abbrechen könnte.



Achtung!

Nur bei geschlossenen Platten backen.



Achtung!

Keine spitzen Gegenstände verwenden (z.B. Messer), da diese die Platten beschädigen könnten.

REINIGUNG



Achtung!

Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät völlig erkaltet ist.

- Zur Reinigung der Platten nur ein feuchtes Tuch verwenden.

ENTSORGUNG

Verpackung

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den bereitgestellten Sammelbehältern.

Elektrogerät



Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend EG-Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

TECHNISCHE DATEN

Spannungsversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Leistung: 700 Watt

REZEPTE

TRADITIONELLE WAFFELN

Knusprige Waffeln für Feste.

Für 16 Waffeln

Backzeit : ca. 4,5 Min.

300 g Mehl, 10 g Backpulver, 1 Prise Salz, 75 g Puderzucker, 100 g Butter, 2 Eier, ½ Liter Milch

- Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver mischen Salz, Zucker, die zerlassene Butter und die ganzen Eier zugeben.
- Nach und nach die Milch zugießen.
- Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

DÜNNE WAFFELN

Zutatenlist für 12 Waffeln folgt:

Backzeit: ca. 6-8 Min.

300 g Mehl, 1 Beutel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 40 cl Milch

- Die Eier schaumig schlagen.
- Alle anderen Zutaten beifügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

BELGISCHE WAFFELN

In Belgien macht man Waffeln so:

Für 12 Waffeln

Backzeit: ca. 5 Minuten

5 Eier, 12 Beutel Backpulver, 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter

- Die Butter weich werden lassen.
- Mehl, Zucker und Backpulver vermischen.
- Die weiche Butter und die Eier zugeben.
- Gründlich verrühren.

SCHAUM-WAFFELN

Zitronenschale macht die Waffeln noch köstlicher.

Für 10 Waffeln

Backzeit: ca. 4 Min.

5 Eigelbe, 5 Esslöffel warmes Wasser, 100 g Zucker, Schale einer Zitrone, 150 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 5 Eiweiß

- Eigelbe mit Wasser, Zucker und geriebener Zitronenschale schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver vermischen und zu den übrigen Zutaten geben.
- Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

SCHOKO-WAFFELN

Besonders lecker.

Für 10 Waffeln.

Backzeit: ca. 5 Min.

200 g Mehl, eine Prise Salz, 50 g gezuckertes Kakaopulver, 2 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 400 ml Milch, 1 Teelöffel Vanille-Extrakt, 40 g zerlassene Butter

- Mehl, Salz, Kakao, Zucker und Backpulver vermischen. Dann Eigelbe, Milch, Vanille-Extrakt und Butter zugeben und gründlich verrühren.
- Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

KÄSE-WAFFELN

Ideal zum Aperitif!

Für 20 Waffeln.

Backzeit: 4 Min. bis 4 Minuten und 30 Sekunden

100 g Butter, 8 Eigelbe, ½ Teelöffel Salz, 500 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 50 g geriebener Parmesankäse, ½ Liter Wasser, 8 Eiweiß

- Die Butter schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Die Eigelb einzeln zugeben, Salz, Mehl, Käse und Wasser zufügen.
- Zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter den Teig ziehen.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
 Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie [bzw. wie vereinbarte 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 Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren [bzw. wie vereinbarte Garantie] ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist [bzw. wie vereinbarte Garantie] das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) 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 Anlieferung 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 die aus Glas gefertigt sind oder wegen Transportschäden. 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 lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung 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 104399) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie auch dem Typenschild oder auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links).
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.
- Verpacken Sie Ihr defektes Gerät sorgfältig, bevor Sie es an die Servicestelle einsenden.

Garantiekarte**Firma und Sitz des Verkäufers:**

LIDL

Serviceadresse:

DE

NETSEND GmbH

Nachtwaide 8

D-79206 Breisach

CH

M+R Spedag Group

c/o Netsend GmbH

Hirsrütiweg

CH4303 Kaiseraugst

AT

Zeitlos Service

Pakettfach 90

AT-4005 Linz

Telefon Hotline:

+49 (0) 7667 - 9069493 (DE)

00800 09348567 (CH / AT)

E-Mail:

service@mynetsend.de (DE/AT/CH)

Hersteller- / Importeurbezeichnung:

De'Longhi Appliances S.r.l.

Via L. Seitz, 47

31100 Treviso - Italy

Tel. +39-0422-4131

Fax +39-0422-413736

Produktbezeichnung:

Waffle-Maker IAN 104399

Produkt- /**Herstellerkennzeichnungsnummer:**

SWER 700 A1

Name des Käufers:

.....

PLZ/Ort:

.....

Straße:

.....

Tel.-Nr. / E-Mail:

.....

Unterschrift:

.....

Fehlerbeschreibung:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

TABLE DES MATIÈRES

A PROPOS DU MANUEL	10
CONSEILS DE SECURITE	10
FINALITÉ DE L'APPAREIL	13
DESCRIPTION DES COMPOSANTS	13
PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL	13
MODE D'EMPLOI.....	13
NETTOYAGE.....	14
ELIMINATION DU PRODUIT	14
DONNEES TECHNIQUES.....	14
RECETTES	15
GARANTIE	17

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utiliser l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à porté de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions. Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants et les personnes ayant des capacités limitées



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

CONSEILS DE SECURITE

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

CONSERVER TOUJOURS CES INSTRUCTIONS.

Si l'appareil est transféré à d'autres personnes, remettre également ce manuel.

- L'appareil a été exclusivement conçu pour un usage domestique.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uni-

quement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.



Danger pour les enfants et les personnes ayant des capacités limitées

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.



Danger électrique

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de

fonctionnement.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.



Attention - dégâts matériels

- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Utilisez l'appareil loin des liquides inflammables; ne le posez jamais contre les parois ou contre des parties en plastique non résistantes à la chaleur.
- Pour le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas permis d'utiliser des temporisateurs externes ou des commandes à distance.



Dangers provenant d'autres causes

- Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
- Pendant son utilisation, l'appareil doit toujours être manipulé avec soin sans toucher ses plaques chaudes.
- ATTENTION: Surface chaude.

- Manipuler l'appareil avec précaution, surtout en phase d'ouverture ou de fermeture des plaques, afin d'éviter de se blesser les mains ou d'endommager d'autres objets.
- Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.
- Après son utilisation, rangez l'appareil seulement après qu'il se soit entièrement refroidi.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Lidl ou par des techniciens agréés Lidl, de façon à prévenir tout risque de danger.

FINALITÉ DE L'APPAREIL

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de gaufres. Cet appareil est exclusivement réservé à une utilisation dans un cadre domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires. Évitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS (FIG. 1)

- A Corps appareil
- B Levier de fermeture
- C Plaques antiadhésives pour galettes
- D Voyant lumineux prêt pour la cuisson
- E Voyant lumineux mise en marche

PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil peut émettre une légère fumée la première fois qu'il est utilisé: cela ne doit pas être considéré comme un défaut et la fumée cessera après quelques minutes.

Lors de la première utilisation de l'appareil, huiler les plaques de cuisson avec de l'huile ou du beurre. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération par la suite.

MODE D'EMPLOI

- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Le voyant lumineux (E) s'allume pour indiquer le branchement de la fiche dans la prise de courant.
- Quand l'appareil atteint la température de cuisson (au bout de 3 minutes environ) et qu'il est prêt pour son utilisation, le voyant (D) s'allume.

Note: Le voyant (D) s'éteint lorsque la température nécessaire à la cuisson s'abaisse.

- Ouvrir entièrement l'appareil, en le débloquant en poussant le levier (B) vers le haut (Fig. 2) et, à l'aide de la louche, verser la pâte précédemment préparée sur la plaque inférieure de l'appareil. Verser la préparation en vérifiant que tous les recoins de la plaque soient recouverts, mais sans excéder dans la quantité, autrement elle pourrait déborder durant la cuisson.
- Refermer la plaque supérieure sur celle inférieure, en la poussant légèrement vers le bas jusqu'au déclic de blocage du levier (B) (Fig. 3).
- Pour le temps de cuisson, il est conseillé de suivre les indications dans les recettes ci-dessous.
- Pour retirer les galettes de la plaque, utiliser au besoin une spatule en bois ou en plastique.



Attention!

Ne pas toucher les plaques chaudes afin d'éviter les brûlures.



Attention!

Ne pas forcer le levier (B) pour éviter de le casser.



Attention!

Cuire toujours avec les plaques fermées.



Attention!

Ne pas utiliser d'objets pointus (ex. Couteaux) pour éviter d'endommager les plaques.

NETTOYAGE



Attention!

Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.

- Pour le nettoyage des plaques, utiliser uniquement un chiffon humide.

ELIMINATION DU PRODUIT

Emballage

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables. Pourvoyez à son élimination correcte dans les points de récolte appropriés.

Composants électroniques



Ne jetez jamais les composants électroniques parmi les déchets domestiques ordinaires.

A la fin de sa durée de vie, éliminez l'appareil de façon conforme à la directive CE 2012/19/EU. De cette façon, il sera possible de réutiliser les matériaux recyclables contenus dans l'appareil en limitant l'impact sur l'environnement.

Éliminez l'appareil utilisé auprès d'un centre de récolte pour déchets électriques ou auprès d'un centre de recyclage.

Pour d'autres informations, adressez-vous à la société de récolte locale ou à votre administration municipale.

DONNEES TECHNIQUES

Alimentation: 220-240 V ~ 50 Hz

Puissance: 700 Watt

RECETTES

GALETTES TRADITIONNELLES

Galettes flagrantes pour les fêtes.

Pour 16 galettes

Temps de cuisson : 4/5 min. environ

300 g de farine, 10 g de levure chimique, 1 pincée de sel, 75 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 2 œufs, 1/2 litre de lait

- Mélangez la farine et la levure dans une terrine.

Ajoutez le sel, le beurre fondu et les œufs entiers.

- Diluez peu à peu avec le lait.

- Faîtes reposer la pâte pendant 1 heure.

GALETTES MINCES

Pour 12 galettes

Temps de cuisson: 6/8 min. environ

300 g de farine, 1 sachet de levure chimiques, 1 pincée de sel, 1 cuillère de sucre, 2 œufs, 40 cl de lait

- Fouettez les œufs jusqu'à obtenir une consistance veloutée.

- Incorporez les autres ingrédients et fouettez jusqu'à obtenir une consistance uniforme.

GALETTES BELGES

En Belgique, les galettes sont préparées de la façon suivante.

Pour 12 galettes

Temps de cuisson: 5 min. environ

5 œufs, 1 sachet de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre

- Faites fondre le beurre.
- Mélangez la farine, le sucre et la levure.
- Incorporez le beurre et les œufs.
- Mélangez correctement.

GALETTES EN EPONGE

Une écorce de citron pour obtenir des gallettes délicieuses.

Pour 10 gallettes

Temps de cuisson: 4 min. environ

5 jaunes d'œuf, 5 cuillères d'eau chaude, 100 g de sucre, l'écorce d'un citron, 150 g de farine, 1/2 petite cuillère de levure chimique, 5 blancs d'œuf

- Fouettez les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et l'écorce râpée du citron.
- Mélangez la farine et la levure et ajoutez les autres ingrédients.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

GALETTES AU CHOCOLAT

Savoureuses et irrésistibles

Pour 10 gallettes

Temps de cuisson: 5 min. environ

200 g de farine, une pincée de sel, 50 gr de cacao en poudre sucré, 2 petites cuillères de levure à gâteaux, 3 cuillères de sucre, 2 œufs, 400 ml de lait, 1 petite cuillère d'extrait de vanille, 40gr de beurre fondu

- Mélangez la farine, le cacao, le sel, le sucre et la levure ensemble puis ajoutez les jaunes d'œuf, le lait, l'extrait de vanille et le beurre et amalgamez parfaitement.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

GALETTES AU FROMAGE

Idéaux pour l'apéritif!

Pour 20 gallettes

Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30 environ

100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 petite cuillère de sel, 500 g de farine, 1/2 petite cuillère de levure chimique, 50 g de parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf

- Fouettez le beurre.
- Mélangez la farine et la levure.
- Ajoutez les jaunes d'œufs l'un après l'autre, puis le sel, la farine, le fromage et l'eau.
- Incorporez ensuite les blancs d'œuf montés en neige.

GARANTIE

Cher client,

Cet appareil est couvert par une garantie de 3 ans (garantie conventionnelle) à partir de sa date d'achat. En cas de vice de fonctionnement du produit, vous pourrez jouir des droits établis par la loi envers le vendeur. Les droits juridiques ne sont pas limités par notre garantie décrite ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie est valable à partir de la date d'achat du produit. Conservez votre bon d'achat original. Ce bon d'achat représente la preuve de l'achat effectif du produit.

En cas de vice de matériau ou de fabrication relevé dans les trois ans (garantie conventionnelle) suivant la date d'achat du produit, nous pourrions, selon notre estimation, à la réparation ou à la substitution gratuite. Cette intervention sous garantie prévoit que, dans la limite des trois ans (garantie conventionnelle), l'appareil défectueux et le bon d'achat (ticket de caisse) soient présentés, accompagnés d'une brève description du défaut avec la date de vérification du problème.

Dans le cas où le défaut serait couvert par notre garantie, le produit serait réparé ou remplacé. La réparation ou substitution du produit n'impliquent pas le commencement d'une nouvelle période de garantie.

Période garantie et droit juridique de réclamation pour vices de fabrication

La période de garantie n'est pas prorogée par la garantie légale. Les clauses ci-avant se réfèrent aussi aux parties remplacées et réparées. Notifiez les dommages et les défauts éventuellement relevés au moment de l'achat immédiatement après le déballage. Les demandes de réparation effectuées après l'échéance de la période de garantie sont sujettes à paiement.

Domaine de la garantie

Le produit a été réalisé dans le respect de normes sévères sur la qualité méticuleusement contrôlée avant sa livraison.

La garantie s'applique aux vices de matériaux ou de fabrication. La garantie n'est pas étendue aux composants du produit sujets à l'usure normale, ni aux dommages sur les parties fragiles comme, par exemple, les interrupteurs, les accumulateurs ou sur les parties en verre, ni aux dommages causés durant le transport.

Cette garantie cesse si le produit est endommagé ou s'il est utilisé de façon incorrecte ou soumis à un entretien inadéquat. Pour l'utilisation correcte du produit, suivre les indications reportées dans les instructions d'emploi. Éviter absolument l'utilisation et les opérations déconseillées dans les instructions d'emploi ou faisant objet d'un avertissement.

Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non pas à l'usage commercial. La garantie cesse en cas d'abus, d'usage impropre, d'usage de force ou d'interventions non effectuées par nos centres agréés de service après-vente.

Gestion des cas en garantie

Pour permettre une gestion rapide du problème, suivre les indications suivantes:

- Pour toute demande, présenter le ticket d'achat et le code (IAN 104399) comme preuve de l'achat effectif.
- Le code est indiqué sur la plaquette ou sur la page de titre de la notice d'instructions (en bas, à gauche).
- En cas d'erreurs de fonctionnement ou d'autres défauts, contacter par **téléphone** ou par **mail** le service d'après-vente mentionné ci-après.
- Le produit jugé défectueux peut être envoyé en port payé à l'adresse communiquée par le service après-vente, en joignant le bon d'achat (ticket de caisse) accompagné de la description du défaut et de l'indication de la date de vérification du problème.
- Emballer l'appareil défectueux avec soin avant de l'envoyer au service après-vente.

Carte de garantie

Société et siège du vendeur :

LIDL

Adresse du service :

CH

M+R Spedag Group

c/o Netsend GmbH

Hirsrütiweg

CH4303 Kaiseraugst

FR

SarI Thomas

42, Rue Baptiste Marcel -

BP7462

37074 Tours Cedex 2

Fax 02 47545915

Téléphone du support technique :

00800 09348567 (CH)

0892 707110 (0,45 • TTC/Minute Max) (FR)

Courriel :

-

Désignation du fabricant / importateur :

De'Longhi Appliances S.r.l.

Via L. Seitz, 47

31100 Treviso - Italy

Fon +39-0422-4131

Fax +39-0422-413736

Désignation du produit :

Gaufrier IAN 104399

Code du produit / fabricant :

SWER 700 A1

Nom du vendeur :

.....

NPA/Ville :

.....

Rue :

.....

N° tél. / courriel :

.....

Signature :

.....

Description du défaut :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INDICE

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE	19
AVVERTENZE DI SICUREZZA	19
DESTINAZIONE D'USO	22
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI	22
PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	22
ISTRUZIONI PER L'USO	22
PULIZIA	23
SMALTIMENTO	23
DATI TECNICI	23
RICETTE	24
GARANZIA	26

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per bambini e persone con limitate capacità



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

In caso di trasferimento dell'apparecchio ad altri, consegnare anche il presente manuale.

- L'apparecchio è destinato solo ad un uso domestico.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.



Pericolo per bambini e persone con limitate capacità

- Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.



Pericolo dovuto a elettricità

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.

- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.



Attenzione - danni materiali

- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o parti in plastica non resistenti al calore.
- Per il funzionamento dell'apparecchio non è permesso l'utilizzo di temporizzatori esterni o comandi a distanza separati.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Durante l'uso l'apparecchio deve essere sempre maneggiato con cura e senza toccare le sue piastre calde.
- ATTENZIONE: Superficie calda.
- Maneggiare con attenzione l'apparecchio, soprattutto in fase di apertura o chiusura delle piastre, al fine di evitare danni accidentali a mani o altri oggetti.
- Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia

completamente raffreddato.

- Dopo l'uso riporre l'apparecchio solo quando si è completamente raffreddato.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Lidl o da tecnici autorizzati Lidl, in modo da prevenire ogni rischio.

DESTINAZIONE D'USO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di waffle. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici privati. Esso non è previsto per la preparazione di altri alimenti. Non utilizzare a fini commerciali.

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (FIG. 1)

- A Corpo apparecchio
- B Levetta di chiusura
- C Piastre antiaderenti per waffle
- D Spia pronto cottura
- E Spia accensione

PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può emettere un leggero fumo la prima volta che viene usato: non è da considerarsi un difetto ed il fumo cesserà in pochi minuti.

In occasione del primo impiego ungere le piastre di cottura dell'apparecchio con olio o burro. Non è necessario ripetere queste operazioni in seguito.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (E) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (D) si accenderà.

Nota: La spia (D) tornerà a spegnersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- Aprire completamente l'apparecchio, sbloccandolo premendo l'apposito fermo della levetta (B) verso l'alto (Fig. 2) e, usando un apposito mestolo, versare la pastella, precedentemente preparata, sulla piastra inferiore dell'apparecchio. Versare la miscela assicurandosi che siano coperti tutti gli alloggiamenti, ma senza eccedere nella quantità altrimenti potrebbe fuoriuscire durante la cottura.
- Chiudere la piastra superiore su quella inferiore, premendola leggermente verso il basso fino ad udire lo scatto della levetta (B) di avvenuto bloccaggio (Fig. 3).
- Per il tempo di cottura, si consiglia di seguire quanto indicato nel ricettario sottostante.
- Per togliere le cialde dall'apparecchio, qualora fosse necessario, usare solamente una spatola di legno o plastica.



Attenzione!

Non toccare le piastre calde al fine di evitare ustioni.



Attenzione!

Non forzare la levetta (B) al fine di evitarne la rottura.



Attenzione!

Cuocere soltanto con le piastre chiuse.



Attenzione!

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

PULIZIA



Attenzione!

Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

- Per la pulizia delle piastre usare solo un panno umido.

SMALTIMENTO

Imballo

L'imballo del prodotto è composto da materiali riciclabili. Provvedere allo smaltimento corretto negli appositi contenitori.

Apparecchiature elettroniche



Non smaltire le apparecchiature elettroniche tra i normali rifiuti domestici.

In conformità alla direttiva CE 2012/19/EU, smaltire l'apparecchio alla fine della propria durata in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente.

Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio. Per ulteriori chiarimenti rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.

DATI TECNICI

Alimentazione: 220-240 V ~ 50 Hz

Potenza: 700 Watt

RICETTE

CIALDE TRADIZIONALI

Cialde fragranti per le feste.

Per 16 cialde

Tempi di cottura : 4,5 min. circa

300 g di farina, 10 g di lievito chimico, 1 presa di sale, 75 g di zucchero in polvere, 100 g di burro, 2 uova, 1/2 litro di latte

- Mescolate la farina ed il lievito in una terrina.
- Aggiungere il sale, lo zucchero il burro fuso e le uova intere.
- Diluire a poco a poco con il latte.
- Per 1 ora, fare riposare la pasta.

CIALDE SOTTILI

Per 12 cialde

Tempi di cottura: 6/8 min. circa

300 g di farina, 1 busta di lievito chimico, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 2 uova, 40 cl di latte

- Sbattere le uova fino ad ottenere una consistenza vellutata.
- Incorporare gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere una consistenza uniforme.

CIALDE BELGHE

In Belgio le cialde sono fatte così.

Per 12 cialde

Tempi di cottura: 5 min. circa

5 uova, 1 busta di lievito chimico, 300 g di farina, 300 g di zucchero, 300 g di burro

- Fare ammorbidire il burro.
- Mescolare la farina, lo zucchero ed il lievito.
- Aggiungere il burro rammollito e le uova.
- Mescolare bene.

CIALDE A SPUGNA

Una scorza di limone per deliziose cialde.

Per 10 cialde

Tempi di cottura : 4 min. circa

5 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini d'acqua calda, 100 g di zucchero, la scorza di un limone, 150 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 5 bianchi d'uovo

- Sbattere i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la scorza grattugiata di limone.
- Mescolare la farina ed il lievito ed aggiungere gli altri ingredienti.
- Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

CIALDE AL CIOCCOLATO

Golose ed avvolgenti

Per 10 cialde

Tempi di cottura : 5 min circa

200 g di farina, un pizzico di sale, 50gr di cacao in polvere zuccherato, 2 cucchiaini di lievito da dolci, 3 cucchiaini di zucchero, 2 uova, 400ml di latte, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 40gr di burro fuso

- Mescolare la farina, il sale, il cacao, lo zucchero ed il lievito insieme; poi aggiungere i tuorli, il latte. l'estratto di vaniglia ed il burro ed amalgamare molto bene.
- Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

CIALDE AL FORMAGGIO

Ideali per l'aperitivo!

Per 20 cialde

Tempi di cottura : da 4 min a 4 min 30 circa

100 g di burro, 8 tuorli d'uovo, 1/2 cucchiaino di sale, 500 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 50 g di Parmigiano grattugiato, 1/2 litro d'acqua, 8 bianchi d'uovo

- Battere il burro.
- Mescolare la farina ed il lievito.
- Aggiungere uno dopo l'altro i tuorli d'uovo, il sale, la farina, il formaggio e l'acqua.
- In seguito, incorporare i bianchi d'uovo montati a neve.

GARANZIA

Gentile Cliente,

Questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni (garanzia legale) dalla data di acquisto. In caso di un prodotto difettoso, l'acquirente è coperto da diritti del consumatore, che non sono limitati dalle seguenti condizioni di garanzia.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia inizia alla data di acquisto. Conservare lo scontrino originale come prova di acquisto.

In caso di difetti di materiale o di lavorazione trovati entro tre anni (garanzia legale) dalla data di acquisto del prodotto, provvedere, a nostra discrezione, a riparare o sostituire l'apparecchio gratuitamente. Questo intervento in garanzia richiede entro il termine di tre anni (garanzia legale), che l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino) siano presentati insieme ad una breve descrizione del guasto, compresa la data in cui è stato riscontrato il problema.

Nel caso in cui il guasto sia coperto da garanzia, l'apparecchio sarà riparato o sostituito. La riparazione o la sostituzione del prodotto non implica l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e il diritto legale di reclamo a causa di guasto

Il periodo di garanzia non viene esteso dalla garanzia legale. Quanto sopra si riferisce anche a parti che vengono sostituite o riparate. Segnalare danni o anomalie riscontrate al momento dell'acquisto subito dopo l'apertura della confezione. Le riparazioni richieste dopo che il periodo di garanzia è scaduto saranno a carico del consumatore.

Applicazione della garanzia

Questo prodotto è stato realizzato con cura e secondo gli standard di qualità, ed è stato scrupolosamente controllato prima della consegna.

La garanzia si applica ai difetti di materiale e manodopera. La garanzia non si estende alle parti del prodotto che sono soggette a normale usura e non copre le parti fragili come interruttori, o parti in vetro, o danni causati durante il trasporto.

Questa garanzia decade nel caso in cui il prodotto sia stato danneggiato, sia stato utilizzato in maniera impropria o sottoposto a manutenzione in modo inappropriato. Per l'uso corretto del prodotto, rispettare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso. Evitare qualsiasi utilizzo od operazioni che vengono sconsigliate nelle istruzioni per l'uso o che sono oggetto di avvertimenti. Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso privato e non per scopi commerciali. La garanzia decade in caso di abuso, uso improprio, uso della forza o di interventi effettuati da persone diverse dai nostri centri di assistenza autorizzati.

Procedure di garanzia

Per consentire la rapida risoluzione del problema, procedere come segue:

- Ogni richiesta deve essere accompagnata da una ricevuta e dal codice del prodotto (IAN 104399) come prova di acquisto.
- Il numero di codice è riportato sull'etichetta dati tecnici o sulla copertina del libretto istruzioni (in basso a sinistra).
- In caso di problemi di funzionamento o di altre anomalie, contattare via **telefono o e-mail** il servizio assistenza riportato nella pagina successiva.
- Se il prodotto è stato trovato difettoso, può essere inviato in porto franco, all'indirizzo fornito dal centro di assistenza, allegando la prova d'acquisto (scontrino), una descrizione del guasto e la data in cui è stato riscontrato il problema.
- Imballare l'apparecchio difettoso con cura prima di inviarlo al servizio di assistenza.

Scheda di garanzia**Società e la sede del venditore:**

LIDL

Indirizzo assistenza:

M+R Spedag Group

c/o Netsend GmbH

Hirsrütiweg

CH4303 Kaiseraugst

Telefono:

00800 09348567

E-mail:

-

Nome del produttore / importatore:

De'Longhi Appliances S.r.l.

Via L. Seitz, 47

31100 Treviso - Italy

Tel. +39-0422-4131

Fax +39-0422-413736

Nome del prodotto:

Piastra per waffle IAN 104399

Numero ID del prodotto / produttore:

SWER 700 A1

Il nome del compratore:

.....

CAP / Città:

.....

Via:

.....

Telefono / e-mail:

.....

Firma:

.....

Descrizione del guasto:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

