



WAFFLE MAKER

GB

IE

WAFFLE MAKER SWER 700 A1

Operating Instructions

FI

VOHVELIRAUTA SWER 700 A1

Käyttöohje

NL

BE

WAFELIJZER SWER 700 A1

Gebruiksaanwijzing

FR

BE

GAUFRIER SWER 700 A1

Instructions d'utilisation

DE

AT

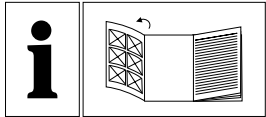
CH

WAFFELEISEN SWER 700 A1

Bedienungsanleitung

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

Version information · Tietojen versio · Stand van de informatie
Version des informations · Stand der Informationen:
12 / 2014 · Ident.-No.: cod. 6035109720 rev. 0



GB

IE

Before reading, open the page with the images and learn about the different functions of the appliance.

FI

Ennen ohjeen lukemista avaa ohjeen kuvasivu ja tutustu laitteen eri toimintoihin.

NL

BE

Open eerst de pagina met de afbeeldingen en maak kennis met de verschillende functies van het apparaat.

FR

BE

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

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.

GB / IE	Operating Instructions	Page 1
FI	Käyttö- ja turvallisuusohjeet	Sivu 9
NL / BE	Aanwijzingen voor het gebruik en de veiligheid	Pagina 17
FR / BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page 26
DE / AT / CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 35

IAN 104399

IAN 104399



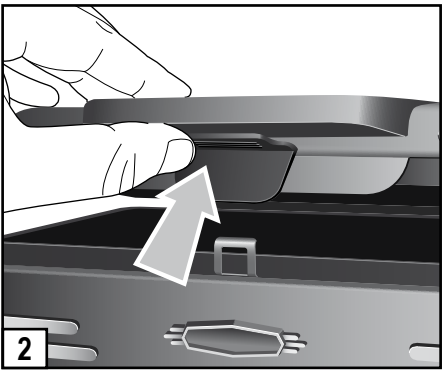
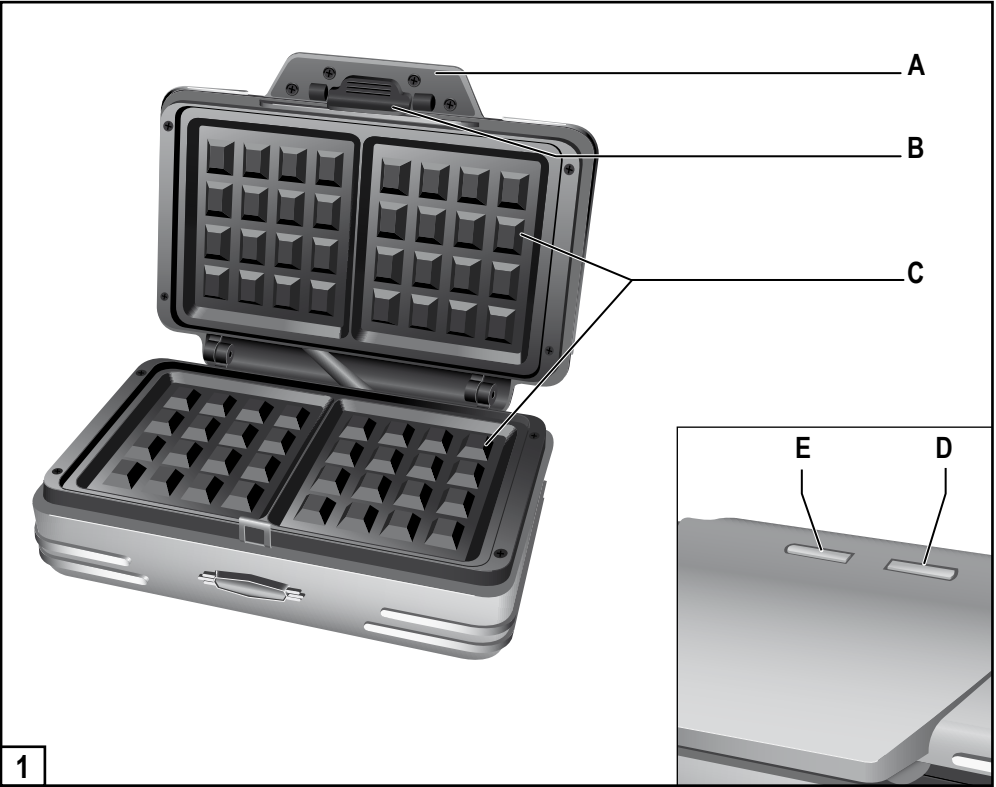


TABLE OF CONTENTS

WITH REGARD TO THIS MANUAL	1
IMPORTANT SAFEGUARDS	1
INTENDED USE	4
DESCRIPTION OF THE PARTS	4
FIRST TIME USE	4
INSTRUCTIONS FOR USE	4
CLEANING	5
DISPOSAL	5
TECHNICAL DATA	5
RECIPES	6
WARRANTY	8

WITH REGARD TO THIS MANUAL

Even if the appliances are made in conformity with the European regulatory specifications in force and therefore all potentially hazardous parts are protected. Carefully read these warnings and use the appliance only for the use it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children and persons with limited capabilities



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS.

In case of transfer of the appliance, also hand this manual.

- This appliance is for household use only.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.
- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.



Danger for children and persons with limited capabilities

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
- Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.



Danger due to electricity

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.



Warning - material damage

- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Use the appliance well away from flammable liquids; do not use up against walls or close to parts in plastic that do not resist heat.
- External timers or separate remote controls to operate the appliance are not permitted.



Danger of damage originating from other causes

- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
- During use, the appliance must be handled with care and without touching its hot surfaces.
- WARNING: Hot surface.
- Handle the appliance with care, above all when opening or closing the plates; there is a risk of accidental harm to hands or damage to other objects.
- Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.
- After use, wait for the appliance to cool completely before storing it.
- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
- Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Lidl assistance centre or by authorized Lidl technicians in order to avoid all risks.

INTENDED USE

This appliance is intended exclusively for the baking of waffles. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. It is not intended for the preparation of other foods. Do not use it for commercial purposes.

DESCRIPTION OF THE PARTS (FIG. 1)

- A Appliance body
- B Closing lever
- C Non-stick waffle plate
- D Ready light
- E On light

FIRST TIME USE

The appliance may give off a small amount of smoke the first time it is used; this is not a defect and the smoke will cease within a few minutes.

When using for the first time, grease the appliance hotplate with oil or butter. This operation will not need to be repeated in the future.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Plug the appliance into the mains power socket.
- The light (E) will switch on to show that the appliance is connected to the mains.
- When the appliance has reached the correct temperature (after about 3 minutes) and it is ready to use, the light (D) will switch on.

Note: The light (D) will switch off again if the cooking temperature should fall below this level.

- Open the appliance completely, releasing it by pushing the special lever (B) upwards (Fig. 2) and, with a ladle, pour the batter mix (prepared previously) into the bottom hot plate. When pouring in the mix, make sure that all of the compartments are full but not so much so that they could overflow while cooking.
- Close the top plate over the bottom one, pushing down gently until the lever (B) clicks into place, locking the plates together (Fig. 3).
- For cooking times, we recommend that you follow the guidelines in the recipes below.
- To remove the waffles from the appliance, only use a wooden or plastic spatula.



Warning!

Never touch the hot plates: risk of burns.



Warning!

Do not force the lever (B) as it is possible to break it.



Warning!

Only cook mixes with the plates closed.



Warning!

Never use sharp objects (e.g., knife) as this could damage the plates.

CLEANING



Warning!

Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.

- Plates must only be wiped clean with a damp cloth.

DISPOSAL

Packaging

The product is packaged using recyclable materials, which must be disposed of in the proper containers.

Electronic equipment



Do not dispose of electronic equipment in normal household waste.

Compliant with EU directive 2012/19/EU, at the end of its useful life, the appliance must be disposed of in a suitable manner. This will make it possible to re-use recyclable material, limiting the impact on the environment.

Dispose of the appliance at a collection centre for electrical waste or a recycling centre.

For more information, please contact your local disposal company or local authority.

TECHNICAL DATA

Mains Power: 220-240 V ~ 50 Hz

Power: 700 Watt

RECIPES

TRADITIONAL WAFFLES

Fragrant waffles for any party occasion.

(makes 16)

Cooking time: about 4.5 min.

300 g flour, 10 g baking powder, 1 pinch salt, 75 g caster sugar, 100 g butter, 2 eggs, 1/2 litre milk

- Mix the flour and baking powder in a bowl.
- Add the salt, sugar, melted butter and eggs.
- Pour in the milk slowly.
- Leave the mix to rest for 1 hour.

WAFER-THIN WAFFLES

Makes 12

Cooking time: about 6/8 min.

300 g flour, 1 sachet baking powder, 1 pinch salt, 1 tablespoon sugar, 2 eggs, 400 ml milk

- Beat the eggs to a smooth consistency.
- Add the other ingredients and beat together to form a smooth mix.

BELGIAN WAFFLES

The traditional waffle the way they make it in Belgium.

(makes 12)

Cooking time: about 5 min.

5 eggs, 1 sachet baking powder, 300 g flour, 300 g sugar, 300 g butter

- Soften the butter.
- Mix the flour, sugar and baking powder together.
- Add the softened butter and eggs.
- Mix well.

SPONGE WAFFLES

With lemon rind for delicious waffles.

(makes 10)

Cooking time: about 4 min.

5 egg yolks, 5 tablespoons hot water, 100 g sugar, rind of one lemon, 150 g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 5 egg whites

- Beat the egg yolks, water, sugar and grated lemon rind together.
- Mix the flour and baking powder together and add to the other ingredients.
- Whisk up the egg whites and fold them into the mix.

CHOCOLATE WAFFLES

Deliciously tasty

(makes 10)

Cooking time: about 5 min

200 g flour, pinch of salt, 50 g sweetened cocoa powder, 2 teaspoons baking powder, 3 tablespoons sugar, 2 eggs, 400 ml milk, 1 teaspoon vanilla extract, 40 g melted butter

- Mix the flour, salt, cocoa, sugar and baking powder together and then add the egg yolks, milk, vanilla extract and butter and beat to form a smooth batter.
- Whisk up the eggs whites and fold them into the batter.

CHEESE WAFFLES

The ideal appetizer!

(makes 20)

Cooking time: about 4 min to 4 min 30

100 g butter, 8 egg yolks, 1/2 teaspoon salt, 500 g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 50 g grated Parmesan cheese, 1/2 litre water, 8 egg whites

- Beat the butter.
- Mix the flour and baking powder together.
- Add, in this order, the egg yolks, salt, flour, cheese and water.
- Then fold in the whisked egg whites.

WARRANTY

Dear Customer,

This appliance is provided with a 3-year warranty (statutory warranty) from the date of purchase. In case of a faulty product, the purchaser is covered by statutory consumer rights, which are not limited by the following warranty.

Warranty conditions

The warranty period commences at the date of purchase. Keep the original receipt as proof of purchase.

In case of defects in material or workmanship found within three years (statutory warranty) from the date of purchase of the product, we will, at our discretion, repair or replace the appliance free of charge. This intervention, under warranty requires that within the period of three years (statutory warranty), that the faulty appliance and proof of purchase (receipt) be presented together with a short description of the fault, including the date on which the problem was found.

In the event that the fault is covered by warranty, the appliance will be repaired or replaced. The repair or replacement of the product does not imply the start of a new warranty period.

Warranty period and legal right to complaint due to fault

The warranty period is not extended by the legal warranty. The above also refers to parts that are replaced or repaired. Report damage or any faults found at the time of purchase immediately after unpacking. Repairs requested after the warranty period has expired will be charged.

Warranty application

This product has been made with care and according to strict quality standards; it is also scrupulously inspected before delivery.

The warranty applies to defects in material and workmanship. The warranty does not extend to parts of the product that are subject to normal wear and tear and which, as a result, can be considered wear parts; it also does not cover fragile parts such as switches, breakers and accumulators in glass, or damage caused during transport.

This warranty will become null and void in the event that the product is damaged or not used or subjected to maintenance as appropriate. For suitable product use, abide by the guidelines in the instructions for use. Avoid all use or operations that are advised against in the instructions for use or which are the subject of warnings.

This product is destined exclusively for private use and not for business purposes. The warranty will become null and void in the event of abuse, improper use, use of force or interventions carried out by persons other than our authorised assistance services.

Warranty procedures

To allow rapid processing of the problem, please proceed as follows:

- Any request must be accompanied by a receipt and by the code no. (IAN 104399) as proof of purchase.
- The code number is shown on the rating plate or front of the instructions for use (bottom left).
- In case of operating errors or other faults, contact the following assistance service by **telephone** or **email**.
- If the product is found to be faulty, it can be sent, carriage paid, to the address provided by the assistance centre, attaching proof of purchase (receipt), a description of the fault and the date on which the problem was found.
- Package the faulty appliance with care before sending it to the assistance service.

Warranty card**Company and seller's headquarters:**

LIDL

Service address:

GB

Jaleno Europe Limited

Roe Head House

Far Common Road

Mirfield

West Yorkshire

WF14 0DQ

England

IE

Kenilworth Electrical

Electrolux Complex

Longmile road

Dublin 12

Phone hotline:

01924 481053 (GB)

014508703 / 014508705 (IE)

E-mail:

-

Name of manufacturer/importer:

De'Longhi Appliances S.r.l.

Via L. Seitz, 47

31100 Treviso - Italy

Fon +39-0422-4131

Fax +39-0422-413736

Product name:

Waffle Maker IAN 104399

Product/manufacture ID no.:

SWER 700 A1

Buyer's name:

.....

Postal Code/City:

.....

Street:

.....

Phone/E-mail:

.....

Signature:

.....

Fault description:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SISÄLLYSLUETTELO

TÄHÄN OPAAASEEN LIITTYEN	9
TURVALLISUUTTA KOSKEVAT VAROITUKSET	9
KÄYTTÖTARKOITUS	12
OSIEN KUVAUS	12
LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA	12
KÄYTTÖOHJEET	12
PUHDISTUS	13
HÄVITTÄMINEN	13
TEKNISET TIEDOT	13
RESEPTIT	13
TAKUU	15

TÄHÄN OPAAASEEN LIITTYEN

Vaikka laitteet on valmistettu voimassa olevien eurooppalaisten standardien mukaisesti ja näin ollen kaikki potentiaalisesti vaaralliset osat on suojattu, lue huolellisesti nämä varoitukset ja käytä laitetta vain sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen onnettomuuksien ja vahinkojen syntymisen estämiseksi. Pidä tätä opasta käsillä tulevaa tarvetta varten. Mikäli luovutat tämän laitteen muille henkilöille, muista liittää mukaan myös nämä ohjeet.

Tässä oppaassa annetut tiedot on merkitty seuraavilla kuvakkeilla, jotka osoittavat:



Vaara lapsille ja henkilöiden käytettäväksi



Sähköiskuvaara



Varoitus - aineellisia vaaroja



Muista syistä aiheutuva vaara

TURVALLISUUTTA KOSKEVAT VAROITUKSET

LUE NÄMÄ OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ. SÄILYTÄ OHJEITA HUOLELLISESTI.

Jos laite toimitetaan muille henkilöille, luovuta myös tämä opas.

- Laite on tarkoitettu yksinomaan kotitalouskäyttöön.
- Vastuuta ei oteta väärästä käytöstä tai tässä oppaassa osoitetuista poikkeavista käytöistä.
- On suositeltavaa säilyttää alkuperäisiä pakkauksia, sillä ilmaista huoltoa ei anneta sellaisissa tapauksissa jos syntyneet viat johtuvat sopimattoman pakkauksen käytöstä tuotteen lähettämishetkellä valtuutettuun huoltokeskukseen.
- Estääksesi laitteelle syntyvien vaarojen syntymistä, käytä vain alkuperäisiä ja valmistajan hyväksymiä varaosia ja lisävarusteita.



Vaara lapsille ja henkilöiden käytettäväksi

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta laitteesta, tai joille ei ole annettu sen käyttöön liittyviä ohjeita jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvalisessä käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja joka tapauksessa aikuisen henkilön valvonnan alaisena.
- Pidä laitetta ja siihen kuuluvaa virtajohtoa pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä anna virtajohdon roikkua sellaisessa paikassa, jossa lapsi voi tarttua siihen.
- Pakkaustarvikkeita ei saa jättää lasten ulottuville, sillä ne saattavat aiheuttaa potentiaalisen vaaran.
- Jos päätät hävittää tämän laitteen, tee siitä käyttökelvoton katkaisemalla siihen kuuluva virtajohto. Lisäksi suositellaan tekemään sellaisista laitteen osista vaarattomia, jotka voivat aiheuttaa vaaratilanteita erityisesti lapsille, jotka voivat käyttää kyseisiä osia omissa leikeissä.



Sähköiskuvaara

- Varmista, että laitteen sähköjännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Jatkojohtoja käytettäessä niiden on sovellettava laitteen tehoon, jotta voidaan välttää käyttäjälle ja käyttöympäristölle syntyviä vaaroja. Sopimattomat jatkojohdot voivat aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on kytketty sähköverkkoon; irrota se sähköverkosta jokaisen käytön jälkeen.
- Varo, ettei virtajohto pääse kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä koskaan upota tuotetta, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muihin nesteisiin. Puhdista ne kostealla liinalla.
- Varmista aina, että kädet ovat täysin kuivat ennen laitteessa olevien näppäinten käyttöä tai säätöä tai ennen kuin pistokkeeseen ja virtaliitoksiin kosketaan.



Varoitus - aineellisia vaaroja

- Älä aseta laitetta lämmönlähteiden päälle tai lähelle.
- Käytön aikana, aseta laite vaakasuoralle, vakaalle ja hyvin valais-
tulle pinnalle.
- Älä altista laitetta ilmastollisille tekijöille (sade, aurinko, jäätyminen
jne.).
- Irrota pistoke tarttumalla siihen suoraan ja irrottamalla sen seinä-
pistorasiasta. Älä koskaan irrota sitä virtajohdosta vetämällä.
- Käytä laitetta kaukana syttyvistä nesteistä; älä laita sitä vasten sei-
nää tai muovisia osia, jotka eivät kestä kuumuutta.
- Laitteessa ei saa käyttää ulkoisia tai erillisiä kauko-ohjattavia ajas-
timia.



Muista syistä aiheutuva vaara

- Vaikka laite ei ole käytössä, irrota pistoke pistorasiasta ennen yksit-
täisten osien asettamista tai irrottamista tai ennen puhdistustoimen-
piteiden suorittamista.
- Käytön aikana laitetta on aina käsiteltävä huolellisesti eikä siinä
olevia kuumia levyjä saa koskea.
- VAROITUS: Kuuma pinta.
- Käsittele laitetta aina varovaisesti ennen kaikkea levyjen aukaisu- ja
sulkuvaiheessa, jotta voidaan estää tahattomien vahinkojen synty-
mistä käsille tai muille esineille.
- Puhdista laite vain kostealla liinalla kun pistoke on irrotettu pistora-
siasta ja kun laite on täysin jäähtynyt.
- Käytön jälkeen varastoi laite vasta sitten kun se on täysin jäähtynyt.
- Mahdolliset tuotteeseen tehdyt muutokset, joita ei ole nimenomai-
sesti valtuutettu valmistajan toimesta, voivat vaarantaa turvallisuutta
ja mitätöidä sille annetun takuun.
- Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke ovat vahingoittuneet
tai jos itse laite on vahingoittunut; kaikki korjaustoimenpiteet
mukaan lukien virtajohdon vaihto tulee suorittaa yksinomaan Lidl-
huoltokeskuksessa tai Lidl:n valtuuttamien huoltomiesten toimesta
riskien syntymisen estämiseksi.

KÄYTTÖTARKOITUS

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan vohveleiden valmistukseen. Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan yksityiseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu muiden ruokien valmistukseen. Älä käytä kaupallisiin tarkoituksiin.

OSIEN KUVAUS (KUVA 1)

- A Laitteen runko
- B Sulkukieleke
- C Vohveleiden tarttumattomat paistopinnat
- D Merkkivalo tuote kypsä
- E Käynnistyksen merkkivalo

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Ensimmäisen käytön yhteydessä laite voi savuttaa hivenen: kyseessä ei ole laitteessa esiintyvä vika ja savutus loppuu muutaman minuutin kuluttua.

Ensimmäisen käytön yhteydessä voitele laitteen paistopinnat öljyllä tai voilla. Toimenpidettä ei tarvitse toistaa tulevien käyttöjen yhteydessä.

KÄYTTÖOHJEET

- Aseta pistoke pistorasiaan.
- Merkkivalo (E) syttyy palamaan, joka osoittaa että pistoke on asetettu pistorasiaan.
- Kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan (noin 3 minuutin kuluttua), merkkivalo (D) syttyy palamaan.

Huomio: Merkkivalo (D) sammuu uudelleen kun paistoa varten tarvittava lämpötila laskee.

- Avaa laite kokonaan, vapauttamalla sen painamalla tarkoituksenmukaista vivussa olevaa lukkoa (B) yläsuuntaan (Kuva 2) ja käyttämällä sopivaa kauhaa, annostelee edellä valmistettu taikina laitteen alemmalle paistopinnalle. Annostelee seosta varmistamalla, että kaikki paistopinnat ovat paikoillaan ylittämättä kuitenkaan tarkoitettua määrää, joka voi valua paiston aikana.
- Sulje ylempi paistopinta alemman paistopinnan päälle painamalla sitä kevyesti alasuuntaan, kunnes vipu (B) napsahtaa paikoilleen ja osoittaa, että lukitus on tapahtunut (Kuva 3).
- Katso paistoajat alla annetuista resepteistä.
- Ota vohvelit pois laitteesta käyttämällä yksinomaan puu- tai muovilastaa.



Varoitus!

Älä koske kuumia paistopintoja estääksesi palovammoja.



Varoitus!

Älä pakota vipua (B) estääksesi sen rikkoutumista.



Varoitus!

Paista vain paistopinnat suljettuina.



Varoitus!

Älä käytä teräviä esineitä (esim. veitsi) estääksesi paistopintojen vahingoittumista.

PUHDISTUS



Huomio!

Puhdista laite vain kostealla liinalla kun pistoke on irrotettu pistorasiasta ja kun laite on täysin jäähtynyt.

- Käytä paistolevyjen puhdistuksessa vain kosteaa liinaa.

HÄVITTÄMINEN

Pakkaus

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettävää materiaalia. Hävitä ne käyttämällä tarkoituksenmukaisia kierrätyslaatikoita

Sähkölaitteet



Älä hävitä sähkölaitteita kotitalousjätteiden seassa.

Neuvoston direktiivin 2012/19/EU mukaisesti hävitä laite sen elinkaaren lopussa tarkoituksenmukaisella tavalla. Tällä tavoin on mahdollista käyttää uudelleen laitteiston valmistuksessa käytetty materiaali rajoittaen sen vaikutusta ympäristöön.

Hävitä käytetty laitteisto sähkölaitteiden keräyspisteessä tai kierrätyskeskuksessa. Lisätietoja varten käänny paikallisen kierrätyksestä huolehtivan yrityksen tai kunnan jätehuollon puoleen.

TEKNISET TIEDOT

Virransyöttö: 220-240 V ~ 50 Hz

Teho: 700 Watt

RESEPTIT

PERINTEISET VOHVELIT

Herkulliset juhlovohvelit

16 vohvelia

Paistoaajat: noin 4-5 minuuttia

300 g jauhoja, 10 g leivinjauhetta, hyppysellinen suolaa, 75 g tomusokeria, 100 g voita, 2 kananmunaa, 1/2 litraa maitoa

- Sekoita kulhossa jauhot ja leivinjauhe.
- Lisää suola, sokeri, sulatettu voi ja kananmunat.
- Ohenna seosta vähitellen maidolla.
- Anna taikinan levätä tunnin ajan.

OHUET VOHVELIT

12 vohvelia

Paistoaajat: Noin 6-8 minuuttia

300 g jauhoja, 1 pussi leivinjauhetta, hyppysellinen suolaa, 1 lusikka sokeria, 2 kananmunaa, 40 cl maitoa.

- Vatkaa munat kunnes koostumus on samettimainen.
- Lisää muut ainekset ja vatkaa, kunnes seoksen koostumus on tasainen.

BELGIALAISET VOHVELIT

Belgiassa vohvelit tehdään seuraavalla tavalla.

12 vohvelia

Paistoajat: noin 5 minuuttia

5 kananmunaa, 1 pussi leivinjauhetta, 300 g jauhoja, 300 g sokeria, 300 g voita

- Pehmennä voi.
- Sekoita jauhot, sokeri ja leivinjauhe.
- Lisää pehmennetty voi ja kananmunat.
- Sekoita kunnolla.

PEHMEÄT VOHVELIT

Sitruunan kuori herkullisille vohveille.

10 vohvelia

Paistoajat: noin 4 minuuttia

5 munankeltuasta, 5 lusikallista lämmintä vettä, 100 g sokeria, sitruunan kuori, 150 g jauhoja, 1/2 pikkulusikallista leivinjauhetta, 5 munanvalkuaista

- Vatkaa munankeluaiset, vesi, sokeri ja raastettu sitruunan kuori.
- Sekoita jauhot, leivinjauhe ja lisää muut ainesosat.
- Vaahdota munanvalkuaiset kovaksi ja lisää ne seekseen.

SUKLAAVOHVELIT

Herkulliset ja suussa sulavat

10 vohvelia

Paistoajat: noin 5 minuuttia

200 g jauhoja, hyppysellinen suolaa, 50 g sokeroitua kaakaojauhetta, 2 pikkulusikallista leivinjauhetta, 3 lusikallista sokeria, 2 kananmunaa, 400 ml maitoa, 1 pikkulusikallinen vaniljauutetta, 40 g sulatettua voita

- Sekoita jauhot, suola, kaakao, sokeri ja leivinjauhe. Lisää sitten munankeluaiset, maito, vaniljauute ja voi ja sekoita kunnolla.
- Vaahdota munanvalkuaiset kovaksi ja lisää ne seekseen.

JUUSTOVHVELIT

lhanteellisia aperitiivia varten.

20 vohvelia

Paistoajat : noin 4 min - 4,30 min

100 g voita, 8 munankeltuasta, 1/2 pikkulusikallista suolaa, 500 g jauhoja, 1/2 pikkulusikallista leivinjauhetta, 50 g raastettua parmesaani juustoa, 1/2 litraa vettä, 8 munanvalkuaista.

- Vatkaa voi.
- Sekoita jauhot ja leivinjauhe.
- Lisää munankeluaiset yksi kerrallaan, suola, jauhot, juusto ja vesi.
- Lisää sekaan sitten kovaksi vatkatut munanvalkuaiset.

TAKUUTODISTUS

Hyvä asiakas,
tälle laitteelle myönnetään 3 vuoden takuu (rajoitettu takuu) alkuperäisestä ostopäivämäärästä lukien. Mikäli laite on viallinen, asiakkaalle kuuluvat lisäksi kuluttajalain mukaiset oikeudet, joihin seuraavassa kuvattu takuu ei vaikuta.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa alkuperäisestä ostopäivämäärästä lukien. Alkuperäinen kuitti tulee säilyttää todistena ostosta.

Mikäli materiaaliveike tai valmistusvirhe havaitaan kolmen vuoden sisällä alkuperäisestä ostopäivämäärästä, valmistaja huolehtii laitteen korjauksesta tai vaihtamisesta ilman kuluja. Tämä edellyttää sitä, että ostaja palauttaa ennen kolmen vuoden takuuajan päättymistä (rajoitettu takuu) viallisen laitteen ja sen ostotositteen (kuitti), yhdessä ilmenneen vian kuvauksen sekä vian ilmenemispäivämäärän kanssa.

Mikäli vika kuuluu takuuehtojen piiriin, viallinen tuote korjataan tai korvataan. Korjaaminen tai korvaaminen ei aloita uutta takuuta korvaavalle tuotteelle.

Takuuaika ja kuluttajan lakisääteiset oikeudet

Takuuaika ei jatku kuluttajan laillisten oikeuksien lisäksi. Edellä mainittu pätee myös laitteen vaihdettuihin tai korjattuihin osiin. Ostohetkellä havaitut vahingot ja viat laitteessa tulee ilmoittaa välittömästi, kun laite on poistettu alkuperäisestä pakkauksestaan. Takuuajan päättymisen jälkeen pyydytetyt korjaustoimenpiteet ovat maksullisia.

Takuun kattavuus

Tuote on valmistettu huolellisesti ja tiukkoja laatuvaatimuksia seuraten, ja se on lisäksi huolellisesti tarkastettu ennen toimittamista.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata laitteen osien normaalia kulumista ja hauraiden osien, kuten esimerkiksi kytkentämekanismien, kytkinten, lasisten akkujen vikoja tai kuljetuksen aikana syntyneitä vahinkoja.

Tämä takuu ei ole voimassa mikäli tuotetta vahingoitetaan tahallisesti, se on käyttämätön tai sitä huolletaan käyttöohjeiden vastaisesti. Tuotteen oikean käytön varmistamiseksi on pitäydyttävä käyttöohjeessa annetuissa ohjeissa. Käyttöohjeessa lueteltuja vältettäviä toimenpiteitä ja käyttötapoja tulee välttää ja varoituksia noudattaa.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupalliseen käyttöön. Takuu ei kata vikoja, jotka johtuvat väärinkäytöstä, liiallisesta voimankäytöstä tai huoltotoimenpiteistä, joita ei ole suoritettu valtuutetussa huoltoliikkeessä.

Takuutoimenpiteet

Jotta ongelma voitaisiin ratkaista nopeasti, on noudatettava seuraavia ohjeita:

- Jokaiseen yhteydenottoon tulee liittää kuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 104399) todisteeksi ostosta.
- Artikkelinumero sijaitsee laitekilvessä tai käyttöohjeen etusivulla (alhaalla vasemmalla).
- Toimintavikatapauksissa ja muissa vikatapauksissa ottaa yhteyttä **puhelimitse** tai **sähköpostitse** seuraavassa mainittuun huoltopalveluun.
- Vialliseksi havaittu tuote voidaan lähettää vastaanottajan laskuun huoltopalvelun luovuttamaan osoitteeseen. Mukaan tulee liittää ostosite (kuitti), vian kuvaus ja päivämäärä, jona vika on havaittu.
- Laite tulee paketoita huolellisesti ennen sen lähettämistä huoltopalveluun.

Takuutiedot

Yrityksen ja myyjän pääkonttori:

LIDL

Huoltoliikkeen osoite:

Länsisähkö

Lauttasaarentie 38

00200 Helsinki

Fax 9-677845

Suora linja:

9-27058052

Sähköpostiosoite:

huolto@apuwatti.fi

Valmistajan/maahantuojaan nimi:

De'Longhi Appliances S.r.l.

Via L. Seitz, 47

31100 Treviso - Italy

Tel. +39-0422-4131

Fax +39-0422-413736

Tuotteen nimi:

Vohvelirauta (IAN 104399)

Tuotteen/valmistajan tunnistenumero:

SWER 700 A1

Ostajan nimi:

.....

Postinumero/-toimipaikka:

.....

Osoite:

.....

Puhelinnumero/sähköpostiosoite:

.....

Allekirjoitus:

.....

Vian kuvaus:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INHOUD

OVER DEZE HANDLEIDING	17
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN	17
GEbruIKSDOEL	20
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	20
HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN	20
GEbruIKSAANWIJZINGEN	20
REINIGEN	21
AFVAL VERWERKEN	21
TECHNISCHE GEGEVENS	21
RECEPTEN	22
GARANTIE	24

OVER DEZE HANDLEIDING

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.

De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen en personen met beperkte mogelijkheden



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Let op – schade aan materialen



Risico op schade door andere oorzaken

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

LEES EERST DEZE AANWIJZINGEN VOORDAT HET PRODUCT WORDT GEBRUIKT. BEWAAR ALTIJD DEZE AANWIJZINGEN.

Als het apparaat aan anderen wordt afgestaan moet ze altijd vergezeld gaan van deze handleiding.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.
- Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.

- Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.



Gevaar voor kinderen en personen met beperkte mogelijkheden

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval alleen onder toezicht van volwassenen.
- Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
- Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
- Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de

ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteits snoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
- Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.



Let op - schade aan materialen

- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat uit de buurt van ontvlambare vloeistoffen; zet het niet tegen wanden of plastic voorwerpen aan die niet tegen warmte bestand zijn.
- Voor de werking van het apparaat is het niet toegestaan om een externe timer te gebruiken of afzonderlijke afstandbedieningen.



Risico op schade door andere oorzaken

- Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Het apparaat voorzichtig gebruikt worden zonder de warme platen aan te raken.

- LET OP: warm oppervlakte.
- Het apparaat voorzichtig gebruiken, vooral tijdens het openen en sluiten van de platen, om schade en ongelukken aan de handen of aan andere voorwerpen te voorkomen.
- Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.
- Na het gebruik berg het apparaat pas op nadat het helemaal is afgekoeld.
- Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
- Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Lidl of door geautoriseerd technisch personeel Lidl om alle risico's te vermijden.

GEBRUIKSDOEL

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van wafels. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. Het is niet bestemd voor de voorbereiding van andere levensmiddelen. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (FIG. 1)

- A Basis apparaat
- B Sluithendeltje
- C Anti-aanbakplaat voor waffle
- D Verklikker klaar met bakken
- E Startverklikker

HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

Er kan iets rook uit het apparaat komen als het voor de eerste keer wordt gebruikt: die is geen defect en na enkele minuten verdwijnt de rook.

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt vet de platen in met iets olie of boter. In de toekomst is dit niet meer noodzakelijk.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Steek de stekker in een stopcontact.
- De verklipper (E) gaat branden en geeft aan dat de stekker in het stopcontact is gestoken.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na circa 3 minuten) is het klaar voor gebruik, de indicator (D) brandt.

Opmerking: De indicator (D) weer uit te schakelen wanneer de temperatuur die nodig is voor het koken verdwijnen.

- Open het apparaat helemaal, maak het los door het speciale hendeltjes (B) naar boven te zetten (Fig. 2) en giet met een speciale spatel het deeg, van tevoren klaargemaakt, op de onderste plaat van het apparaat. Giet het mengsel erin en let op dat alle openingen goed zijn gevuld zonder te veel erin te doen omdat het anders naar buiten kan komen tijdens het bakken.
- Sluit de bovenste plaat op de onderste, druk hem zacht omlaag totdat de klik van het hendeltje (B) wordt waargenomen dat de blokkering aangeeft (Fig. 3).
- Voor de baktijd wordt het aangeraden de raadgevingen op te volgen die hieronder staan.
- Om de platen van het apparaat te verwijderen, indien noodzakelijk, gebruik alleen een plastic of houten spatel.



Let op!

Nooit de warme platen aanraken om verbrandingen te voorkomen.



Let op!

Het hendeltje (B) niet forceren om te voorkomen dat het breekt.



Let op!

Bak alleen met gesloten platen.



Let op!

Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. Een mes) om te voorkomen dat de platen worden beschadigd.

REINIGEN



Let op!

Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat helemaal is afgekoeld.

- Pevoor het reinigen van het apparaat gebruike alleen een vochtige doek.

AFVAL VERWERKEN

Verpakking

De verpakking van het product is samengesteld met recyclebaar materiaal. Gooit het materiaal in de speciale afvalbakken.

Elektrische apparaten



Gooi de elektrische apparaten niet weg met het normale huisvuil.

In overeenkomst met de richtlijn CE 2012/19/EU, moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur op de juiste wijze als afval verwerkt worden. Op deze manier kunnen de recyclebare materialen weer gebruikt worden en heeft de verwerking minder schadelijk invloed op het milieu.

Breng het apparaat naar een verzamelingscentrum voor elektrische afval of een recyclingcentrum. Voor meer informatie neem contact op met de plaatselijke afvalverwerkingsmaatschappij of de gemeente.

TECHNISCHE GEGEVENS

Voeding: 220-240 V ~ 50 Hz

Vermogen: 700 Watt

RECEPTEN

TRADITIONEL WAFELS

Knisperige wafels voor feestjes.

Voor 16 wafels

Baktijd : 4,5 min. circa

300 g meel, 10 g di chemisch gist, 1 mespuntje zout, 75 g poedersuiker, 100 g boter, 2 eieren, 1/2 liter melk

- Meng het meel en het gist in een kom.
Voeg zout, suiker, gesmolten boter en de hele eieren toe.
- Af en toe aanlengen met melk.
- Laat het deeg één uur rusten.

DUNNE WAFELS

Voor 12 wafels

Baktijd: 6/8 min. circa

300 g meel, 1 chemisch gist, 1 mespuntje zout, 1 lepe suiker, 2 eieren, 40 cl melk

- Klop de eieren op totdat het een romig mengsel wordt.
- Voeg de andere ingredienten toe en klop alles op totdat het een uniform geheel wordt.

BELGISCHE WAFELS

In België worden de wafels op deze manier gemaakt.

Voor 12 wafels

Baktijd: 5 min. circa

5 eieren, 1 chemisch gist, 300 g meel, 300 g suiker, 300 g boter

- Laat de boter zacht worden.
- Meng het meel suiker en gist.
- Voeg de boter en de eieren toe.
- Goed mengen.

SPONSIGE WAFELS

Een citroenschil voor heerlijke wafels.

Voor 10 wafels

Baktijd : 4 min. circa

5 eigeel, 5 lepels warm water, 100 g suiker, citroenschil, 150 g meel, 1/2 lepeltje chemisch gist, 5 eiwit

- Het eigeel, het water, de suiker en de geraspte citroenschil opkloppen.
- Meng het meel en het gist en voeg vervolgens alle andere ingredienten toe.
- Klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

CHOCOLADEFWAFELS

Heerlijk zoet

Voor 10 wafels

Baktijd : 5 min circa

200 g meel, een mespuntje zout, 50gr zoete poedercacao, 2 lepeltjes taartgist, 3 lepels suiker, 2 eieren, 400ml melk, 1 cucchiaino vanilleextract, 40gr gesmolten boter

- Meng het meel, het zout, de cacao, de suiker en het gist; voeg vervolgens het eigeel, de melk, het vanilleextract en de boter toe en meng alles goed,.
- Klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

KAASWAFELS

Ideaal als apperetief!

Voor 20 wafels

Baktijd : 4 min - 4 min 30 circa

100 g boter, 8 eigeel, 1/2 lepeltje zout, 500 g meel, 1/2 lepeltjes chemisch gist, 50 g geraspte parmesaanse kaas, 1/2 liter water, 8 eiwit

- Klop de boter op.
- Meng het meel en het gist.
- Voeg één voor één het eigeel, het zout, het meel, de kaas en het water toe.
- Vervolgens klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

GARANTIE

Vriendelijke klant,

Op dit apparaat geven wij u 3 jaar garantie (conventionele garantie) vanaf de verkoopdatum. Als het product defect is heeft u beschikking over de rechten ten opzichte van de verkoper zoals vastgesteld door de wet. De wettelijke rechten worden niet gelimiteerd door onze garantie die hieronder wordt beschreven.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode gaat in vanaf de verkoopdatum. Bewaar de originele kassabon. Deze kassabon is het bewijs dat u het product heeft aangeschaft. Bij een defect van het materiaal of de productie dat zich voordoet binnen drie jaar (conventionele garantie) vanaf de verkoopdatum van het product heeft u recht, naar onze keuze, op gratis reparatie of vervanging van het product. Deze garantieinterventie houdt in dat, binnen de termijn van drie jaar (conventionele garantie), het defecte apparaat en de kwitantie (kassabon) worden afgeleverd samen met een korte beschrijving van het defect en de datum waarop het probleem zich heeft voorgedaan.

Als het defect onder de garantie valt wordt het product gerepareerd of vervangen. de reparatie of de vervanging van het product beginnen niet een nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode of wettelijk recht en bezwaar op fabricatiefouten

De garantieperiode wordt niet verlengd door de wettelijke garantie. Zoals hierboven vermeld geldt dit ook voor de onderdelen die worden vervangen en gerepareert. Meldt de schade en defecten die bij de aankoop worden waargenomen onmiddellijk nadat het product is uitgepakt. De reparaties die worden gevraagd na het vervallen van de garantieperiode zijn onderhevig aan betaling.

Garantiegebied

Het product is vervaardigd met zorg en in overeenkomst met de kwaliteitsnormen en is goed gecontroleerd voordat het wordt geleverd.

De garantie wordt toegepast op defecten van het materiaal of de productie. De garantie wordt niet uitgebreid tot de onderdelen van het product die onderhevig zijn aan de normale verslijting en die daarom vallen onder de onderdelen die onderhevig zijn aan normale verslijting en de breekbare onderdelen zoals bijvoorbeeld schakelaars, glazen reservoirs en schade die is veroorzaakt door het transport. Deze garantie vervalt als het product wordt beschadigd of niet op de juiste manier wordt gebruikt of wordt onderhouden. Voor het correcte gebruik van het product houdt u zich aan de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzingen. Absoluut de gebruikshandleidingen niet uitvoeren die worden afgeraden in de gebruiksaanwijzingen of waarbij een waarschuwing staat.

Het product is alleen exclusief bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. De garantie vervalt bij misbruik, fout gebruik, forceringen of interventies die niet worden uitgevoerd door onze geautoriseerde centra voor klantenassistentie.

Aanvragen van interventies onder garantie

Om het probleem snel op te lossen moeten de volgende aanwijzingen opgevolgt worden:

- Voor iedere aanvraag, geef de kassabon en de code (IAN 104399) als bewijs dat het product is aangeschaft.
- De code staat op het plaatje of op de eerste pagina van de gebruikshandleiding (links onderaan).
- Bij functiestoringen of andere defecten neem eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met de hieronder genoemde assistentieservice.
- Als het product defect is gebleken kan het franco vrij opgestuurd worden naar het adres van de assistentieservice samen met de kwitantie (kassabon) en de beschrijving van het defect en de datum waarop het probleem zich heeft voorgedaan.
- Pak het apparaat met zorg in voordat het naar de assistentieservice wordt opgestuurd.

Garantiekaart**Firma en vestiging van de verkoper:**

LIDL

Serviceadres:

NL

ESPRESSOSERVICE IL CAFFE'

Veldweg, 6-R

5321 JE Hedel

Fax: +31 (0)73 599 2768

Naam van de koper:

.....

Postcode / plaats:

.....

Straat:

.....

BE

De'Longhi Group Service

Avenue du Marquis 32

6220 Fleurus

Fax: + 32 (0) 15 270092

Telefoon hotline:

+ 31 (0)73 594 9764 (NL)

+ 32 (0) 15 280840 (BE)

E-mail:

-

Tel.nr. / e-mail:

.....

Handtekening:

.....

Foutbeschrijving:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Naam fabrikant / importeur:

De'Longhi Appliances S.r.l.

Via L. Seitz, 47

31100 Treviso - Italy

Fon +39-0422-4131

Fax +39-0422-413736

Productbenaming:

Wafelijzer IAN 104399

Identificatienummer product / fabrikant:

SWER 700 A1

TABLE DES MATIÈRES

A PROPOS DU MANUEL	26
CONSEILS DE SECURITE	26
FINALITÉ DE L'APPAREIL	29
DESCRIPTION DES COMPOSANTS	29
PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL	29
MODE D'EMPLOI.....	29
NETTOYAGE.....	30
ELIMINATION DU PRODUIT	30
DONNEES TECHNIQUES.....	30
RECETTES	31
GARANTIE	33

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 cable 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 galettes délicieuses.

Pour 10 galettes

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 galettes

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 galettes

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 :

FR

Sarl Thomas

42, Rue Baptiste Marcel -

BP7462

37074 Tours Cedex 2

Fax 02 47545915

BE

De'Longhi Group Service

Avenue du Marquis 32

6220 Fleurus

Fax: + 32 (0) 15 270092

Téléphone du support technique :

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

+ 32 (0) 15 280840 (BE)

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 :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INHALT

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	35
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	35
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	38
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	38
ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS	38
BENUTZUNGSANLEITUNG	38
REINIGUNG	39
ENTSORGUNG	39
TECHNISCHE DATEN	39
REZEPTE	40
GARANTIE	42

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 39 (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 Antihaftbeschichtete 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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

