



GOFRERA

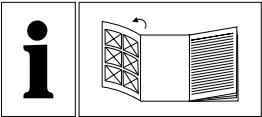
ES
GOFRERA SWER 700 A1
Instrucciones de uso

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

PT
**MÁQUINA PARA FAZER GOFRES
SWER 700 A1**
Instruções de utilização

GB MT
WAFFLE MAKER SWER 700 A1
Operating Instructions

DE AT CH
WAFFELEISEN SWER 700 A1
Bedienungsanleitung



ES
Antes de leer abra la página con las imágenes y familiarícese con las diferentes funciones del aparato.

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

PT
Antes de ler estas instruções, abra a página com as imagens e tenha familiaridade com as diferentes funções do aparelho.

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

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.

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

Versión de las informaciones · Versione delle informazioni
Versão das informações · Version information · Stand der Informationen:
12 / 2014 · Ident.-No.: cod. 6035109740 rev. 0

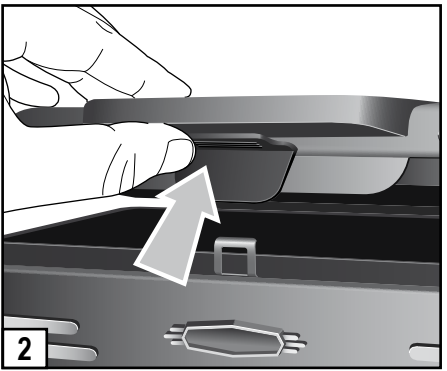
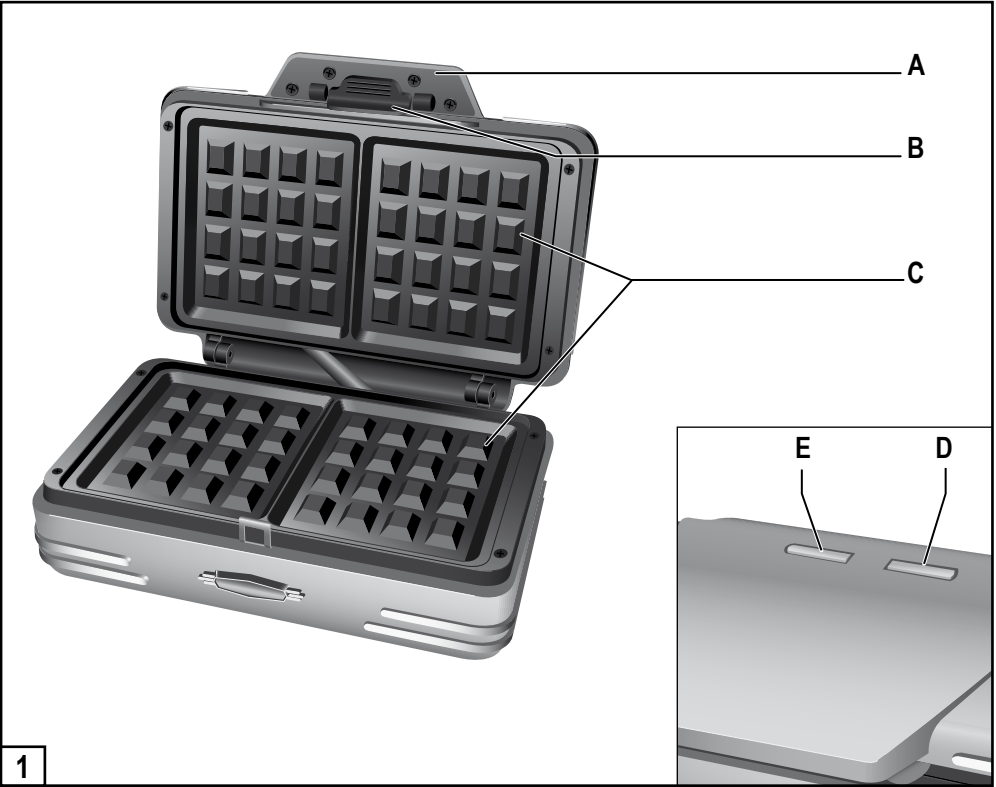
ES	Indicaciones para el uso y para la seguridad	Página 1
IT / MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina 10
PT	Instruções sobre a utilização e a segurança	Página 19
GB / MT	Operating Instructions	Page 28
DE / AT / CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite 36

IAN 104399



IAN 104399





ÍNDICE

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL	1
ADVERTENCIAS IMPORTANTES	1
FINALIDAD DE USO	4
DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES	4
PRIMER USO DEL APARATO	4
INSTRUCCIONES DE USO	4
LIMPIEZA	5
ELIMINACIÓN	5
DATOS TÉCNICOS	5
RECETAS	6
GARANTÍA	8

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lean con atención estas advertencias y utilicen el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Tener siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quieren ceder este aparato a otras personas, recuerden incluir también estas instrucciones. Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños y las personas con capacidades limitadas



Peligro debido a electricidad



Atención – daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO. CONSERVE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Si el aparato cambiara de manos, entregue también este manual al propietario nuevo.

- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.
- Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo

partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.



Peligro para los niños y las personas con capacidades limitadas

- Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
- No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



Peligro debido a electricidad

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

- No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
- Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.



Atención - daños materiales

- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- Use el aparato lejos de líquidos inflamables; no arrimarlo a paredes o partes de plástico que no resistan al calor.
- Para el funcionamiento del aparato no está permitido usar temporizadores externos o mandos a distancia separados.



Peligro de daños debidos a otras causas

- Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
- Durante el uso el aparato se debe manejar con cuidado y sin tocar las planchas calientes.
- ATENCIÓN: Superficie caliente.
- Maneje con atención el aparato, sobretudo en fase de apertura o cierre de las planchas, para evitar daños accidentales en las manos o en otros objetos.
- Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haberlo desenchufado de la toma de corriente y después de que se haya completamente enfriado.

- Después del uso guarde el aparato sólo cuando se haya enfriado completamente.
- Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Lidl o por técnicos autorizados Lidl, para prevenir cualquier riesgo.

FINALIDAD DE USO

Este aparato se utiliza exclusivamente para la cocción de gofres. Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos. No lo utilice con fines comerciales.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (FIG. 1)

- A Cuerpo del aparato
- B Palanca de cierre
- C Planchas antiadherentes para gofres
- D Piloto de cocción lista
- E Piloto de encendido

PRIMER USO DEL APARATO

El aparato puede emitir un poco de humo la primera vez que se usa: no es un defecto y el humo cesará en pocos minutos.

Con ocasión del primer empleo unte las planchas de cocción del aparato con aceite o mantequilla. No es necesario repetir estas operaciones las veces sucesivas.

INSTRUCCIONES DE USO

- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Se encenderá el piloto (E) que señala la conexión del enchufe en la toma de corriente.
- Cuando el aparato alcance la temperatura (después de aproximadamente 3 minutos) y esté listo para usar, el piloto (D) se iluminará.

Nota: El piloto (D) volverá a apagarse cuando la temperatura necesaria para la cocción descienda.

- Abra completamente el aparato, desbloqueando presionando el correspondiente seguro de la pestaña (B) hacia arriba (Fig. 2) y, usando un cucharón, eche la masa, precedentemente preparada, sobre la plancha inferior del aparato. Eche la mezcla asegurándose de que todos los espacios estén cubiertos, pero sin exceder en la cantidad por el contrario podría salirse durante la cocción.

- Cierre la plancha superior sobre la inferior, presionando ligeramente hacia abajo hasta que se oiga el disparo de la palanca (B) de bloqueo (Fig. 3).
- Durante el tiempo de cocción, se aconseja seguir lo indicado en el recetario de abajo.
- Para sacar el gofre del aparato, si fuera necesario, use una espátula de madera o plástico.



¡Atención!

No toque las planchas calientes para evitar quemaduras.



¡Atención!

No fuerce la palanca (B) para evitar que se rompa.



¡Atención!

Cocinar sólo con las planchas cerradas.



¡Atención!

No use objetos puntiagudos (ej.: cuchillo) para evitar perjudicar las planchas.

LIMPIEZA



¡Atención!

Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que el aparato se haya completamente enfriado.

- Para la limpieza de las planchas use sólo un paño húmedo.

ELIMINACIÓN

Embalaje

El embalaje del producto está formado por materiales reciclables. Elimínelos correctamente en los respectivos contenedores.

Equipos electrónicos



No elimine los equipos electrónicos con la basura normal del resto de la casa.

De acuerdo con la directiva CE 2012/19/EU, elimine el aparato al final de su duración de manera apropiada. De esta manera es posible volver a utilizar el material reciclable contenido en el aparato limitando el impacto en el medio ambiente.

Elimine el aparato usado en un centro de recogida para residuos eléctricos o en un centro de reciclaje. Para obtener más aclaraciones diríjase a la empresa de eliminación local o a la propia administración municipal.

DATOS TÉCNICOS

Alimentación: 220-240 V ~ 50 Hz

Potencia: 700 Watt

RECETAS

GOFRES TRADICIONALES

Obleas fragrantes para las fiestas.

Para 16 obleas

Tiempo de cocción: 4,5 min. aproximadamente

300 g de harina, 10 g de levadura química, 1 pellizco de sal, 75 g de azúcar en polvo,

100 g de mantequilla, 2 huevos, 1/2 litro de leche

- Mezcle la harina y la levadura en una terrina.
- Añada la sal, el azúcar, la mantequilla fundida y los huevos enteros.
- Diluya poco a poco con la leche.
- Durante 1 hora, deje la masa en reposo.

OBLEAS FINAS

Para 12 obleas

Tiempo de cocción: 6/8 min. aproximadamente

300 g de harina, 1 sobre de levadura química, 1 pellizco de sal, 1 cucharadita de azúcar,

2 huevos, 40 cl de leche

- Bata los huevos hasta obtener una consistencia suave.
- Incorpore los demás ingredientes y bata hasta obtener una consistencia uniforme.

OBLEAS BELGAS

En Bélgica las obleas se hacen así.

Para 12 obleas

Tiempo de cocción: 5 min. aproximadamente

5 huevos, 1 sobre de levadura química, 300 g de harina, 300 g de azúcar, 300 g de mantequilla

- Deje que la mantequilla se reblandezca.
- Mezcle la harina, el azúcar y la levadura.
- Añada la mantequilla reblandecida y los huevos.
- Mezcle bien.

OBLEAS ESPONJOSAS

Una corteza de limón para deliciosas obleas.

Para 10 obleas

Tiempo de cocción: 4 min. aproximadamente

5 yemas de huevo, 5 cucharadas de agua caliente, 100 g de azúcar, la corteza de un limón,

150 g de harina, 1/2 cucharita de levadura química, 5 claras de huevo

- Bata las yemas de huevo, el agua, el azúcar y la corteza de limón rallada.
- Mezcle la harina y la levadura y añada los otros ingredientes.
- Monte las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla.

OBLEAS DE CHOCOLATE

Apetitosas y envolventes

Para 10 obleas

Tiempo de cocción: 5 min. aproximadamente

200 g de harina, un pellizco de sal, 50 g de cacao en polvo azucarado, 2 cucharadita de levadura para tartas, 3 cucharadas de azúcar, 2 huevos, 400 ml de leche, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 40 g de mantequilla fundida.

- Mezcle la harina, la sal, el cacao, el azúcar y la levadura todo junto; después añada las yemas, la leche, la esencia de vainilla y la mantequilla y mezcle todo muy bien.
- Monte las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la masa ya preparada.

OBLEAS DE QUESO

¡Ideales para el aperitivo!

Para 20 obleas

Tiempo de cocción: de 4 min. a 4 min. 30 aproximadamente

100 g de mantequilla, 8 yemas de huevo, 1/2 cucharadita de sal, 500 g de harina, 1/2 cucharadita de levadura química, 50 g de Parmesano rallado, 1/2 litro de agua, 8 claras de huevo.

- Bata la mantequilla.
- Mezcle la harina y la levadura.
- Añada una detrás de otra las yemas de huevo, la sal, la harina, el queso y el agua.
- A continuación, incorpore las claras de huevo montadas a punto de nieve.

GARANTÍA

Estimado cliente,

Este aparato va acompañado con una garantía de 3 años (garantía convencional) a partir de la fecha de adquisición. Si el producto tuviera defectos, el comprador puede aprovechar de los derechos para los consumidores previstos por la ley, los cuales no están limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de garantía

El período de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Conserve el ticket original ya que representa la prueba de la adquisición.

Si observara defectos del material o de elaboración en un período de tres años (garantía convencional) a partir de la fecha de adquisición del producto, nos ocuparemos, a nuestra discreción, de la reparación o de la sustitución gratuita. Dicha intervención en garantía supone que, antes de que pasen los tres años (garantía convencional), el aparato defectuoso y el recibo de compra (ticket) se deban presentar junto a una breve descripción del defecto que indique también la fecha en la cual se ha observado el problema.

Si el defecto fuera reconocido en garantía, el producto se reparará o sustituirá. La reparación o sustitución del producto no dan origen a un nuevo período de garantía.

Período de garantía y derecho legal de reclamación por vicios

El período de garantía no se extiende por la garantía legal. Todo lo indicado anteriormente se refiere también a las partes sustituidas o reparadas. Notifique los posibles daños y los defectos notados en el momento de la compra, inmediatamente después de haber desembalado el producto. Las reparaciones solicitadas después del término del período de garantía están sujetas a pago.

Ámbito de la garantía

El producto se ha realizado con atención y respetando los estándares de calidad rigurosos y se ha sometido a controles escrupulosos antes de la entrega.

La garantía se aplica a los defectos de material o de elaboración. La garantía no se extiende a componentes del producto sujetos a normal desgaste y que, consiguientemente, se puedan considerar partes sujetas a desgaste, a daños en partes frágiles como, por ejemplo, conmutadores, interruptores y acumuladores de cristal o a daños causados durante el transporte.

Esta garantía vence en el caso en que el producto estuviera dañado, inutilizado o sometido a mantenimiento inapropiado. Para un empleo adecuado del producto, atégase a las indicaciones recogidas en las instrucciones de uso. Evite los usos y las operaciones desaconsejadas en las instrucciones de uso o que vayan acompañadas de advertencias.

El producto está destinado exclusivamente a un uso privado y no para un uso comercial. La garantía vence en caso de abuso, uso inapropiado, uso de fuerza o intervenciones no realizadas por nuestros centros autorizados de asistencia.

Procedimientos de garantía

Para permitir una gestión rápida del problema, atégase a las siguientes indicaciones:

- Cualquier solicitud debe estar acompañada con el ticket y el código (ej. IAN 104399) como prueba de la compra.
- El código está indicado en la placa o en la portada de las instrucciones de uso (abajo, a la izquierda).
- En caso de errores de funcionamiento u otros defectos, póngase en contacto **telefónicamente** o por **e-mail** con el servicio de asistencia mencionado a continuación.
- El producto reconocido defectuoso se puede mandar en puerto franco a la dirección comunicada por el servicio de asistencia, adjuntando el recibo de compra (ticket), una descripción del defecto y la indicación de la fecha en la que el problema se ha observado.
- Embale el aparato defectuoso con atención antes de enviarlo al servicio de asistencia.

Ficha de garantía

Sede central de la empresa y del vendedor:

LIDL

Dirección del servicio de asistencia:

DeLonghi Electrodomésticos España
Avda. Ports d'Europa 100 Planta 3a
08040 Barcelona

Hot line:

93 552 58 60

E-Mail:

-

Nombre del fabricante/importador:

De'Longhi Appliances S.r.l.
Via L. Seitz, 47
31100 Treviso - Italy
Tel. +39-0422-4131
Fax +39-0422-413736

Nombre del producto:

Gofrera (IAN 104399)

**Número identificativo del producto/
fabricante:**

SWER 700 A1

Nombre del comprador:

.....

CP/Ciudad:

.....

Calle:

.....

Teléfono/email:

.....

Firma:

.....

Descripción del defecto:

.....

.....

.....

.....

.....

INDICE

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE	10
AVVERTENZE DI SICUREZZA	10
DESTINAZIONE D'USO	13
DESCRIZIONE DEI COMPONENTI	13
PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	13
ISTRUZIONI PER L'USO	13
PULIZIA	14
SMALTIMENTO	14
DATI TECNICI	14
RICETTE	15
GARANZIA	17

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.
- Assicurarci 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 waffel. 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

- Mescolare 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:

De'Longhi Appliances S.r.l.

Via L. Seitz, 47

31100 Treviso - Italy

Fax +39-0422-413736

Telefono:

199 202 250

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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ÍNDICE

A PROPÓSITO DESTE MANUAL.....	19
ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES.....	19
FINALIDADE.....	22
DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES	22
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO.....	22
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	22
LIMPEZA	23
ELIMINAÇÃO.....	23
DADOS TÉCNICOS	23
RECEITAS.....	24
GARANTIA	26

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções. As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças e pessoas com capacidades limitadas



Perigo devido à electricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO. GUARDE SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

No caso de transferência do aparelho, entregue também o presente manual.

- O aparelho é destinado somente ao uso doméstico.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.

- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.



Perigo para as crianças e pessoas com capacidades limitadas

- Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.



Perigo devido à electricidade

- Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
- No caso de utilizar uma extensão eléctrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.

- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
- Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.



Atenção - danos materiais

- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
- Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.



Perigo de danos devidos a outras causas

- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- Durante a utilização, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.
- ATENÇÃO: Superfície quente.
- Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos acidentais

envolvendo as mãos ou outros objetos.

- Limpe o aparelho apenas com um pano húmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
- Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Lidl ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

FINALIDADE

Este aparelho destina-se exclusivamente para cozer Wafers. Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado. Não está previsto para a preparação de outros alimentos. Não o utilize a nível comercial.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (FIG. 1)

- A Corpo do aparelho
- B Alavanca de fecho
- C Placas antiaderentes para waffles
- D Led de temperatura pronta a utilizar
- E Led de ligação

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O aparelho pode emitir um pouco de fumo na primeira utilização, mas não é um defeito e o fumo desaparecerá em poucos minutos. Por ocasião da primeira utilização, unte as placas com óleo ou manteiga. Para as utilizações seguintes isso já não é preciso.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha na tomada de corrente.
- O led de ligação (E) acender-se-á para indicar que a ficha está inserida na tomada.
- Quando o aparelho atingir a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto a ser utilizado, o led (D) acender-se-á.

Nota: O led (D) voltará a apagar-se quando a temperatura necessária para a cozedura estiver baixa.

- Abra completamente o aparelho, abrindo a alavanca (B) para cima (Fig. 2); com uma colher ou concha, verta a massa, já preparada, na placa inferior do aparelho. Ao verter a massa, verifique se cobriu todos os alojamentos da placa, mas sem passar da borda de modo a evitar vazamentos durante a cozedura.
- Feche a placa de cima sobre aquela de baixo, carregando ligeiramente para abaixo até ouvir o clic da alavanca (B) a indicar o bloqueio correto (Fig. 3).
- Para saber o tempo de cozedura, leia as receitas mais adiante.
- Para retirar os waffles, se necessário utilize uma espátula de madeira ou de plástico.



Atenção!

Não toque nas placas quentes. Perigo de queimaduras!



Atenção!

Não force a alavanca (B) para não quebrá-la.



Atenção!

Coza somente com as placas fechadas.



Atenção!

Não utilize objetos pontiagudos (ex.: faca) para evitar danificar as placas.

LIMPEZA



Atenção!

Limpe o aparelho somente com um pano húmido, depois de ter desligado a ficha da tomada e com o aparelho completamente frio.

- Para a limpeza das placas passe apenas um pano húmido.

ELIMINAÇÃO

Embalagem

A embalagem do produto é composta de materiais recicláveis. Elimine-os de acordo com as regras de reciclagem.

Aparelhagens eletrônicas



Não elimine as aparelhagens eletrônicas como lixo doméstico.

Em conformidade com a diretiva CE 2012/19/EU, no fim de vida do aparelho elimine-o de modo apropriado. Deste modo, permite-se a reutilização do material reciclável contido no aparelho, reduzindo o impacto ambiental.

Elimine o aparelho usado em um centro de recolha para resíduos elétricos ou entregue-o a um centro de reciclagem. Para mais informações, dirija-se à uma empresa de tratamento de resíduos ou à própria administração local.

DADOS TÉCNICOS

Alimentação: 220-240 V ~ 50 Hz

Potência: 700 Watt

RECEITAS

WAFFLES TRADICIONAIS

Waffles crocantes para as festas.

Para 16 waffles

Tempo de cozedura: 4,5 min. aprox.

300 g de farinha, 10 g de fermento em pó químico, 1 pitada de sal, 75 g de açúcar refinado, 100 g de manteiga, 2 ovos, 1/2 litro de leite

- Misture a farinha e o fermento numa taça.

Junte o sal, o açúcar, a manteiga amolecida e os ovos inteiros.

- Verta o leite aos poucos para diluir.

- Deixe repousar 1 hora.

WAFFLES DE MASSA FINA

Para 12 waffles

Tempo de cozedura: 6/8 min. aprox.

300 g de farinha, 1 saqueta de fermento em pó químico, 1 pitada de sal, 1 colher de açúcar, 2 ovos, 40 cl de leite

- Bata os ovos até obter uma consistência aveludada.

- Incorpore os demais ingredientes e bata até obter uma consistência uniforme.

WAFFLES BELGAS

Na Bélgica, os waffles são feitos assim.

Para 12 waffles

Tempo de cozedura: 5 min. aprox.

5 ovos, 1 saqueta de fermento em pó químico, 300 g de farinha, 300 g de açúcar, 300 g de manteiga

- Deixe a manteiga amolecer naturalmente.

- Misture a farinha, o açúcar e o fermento.

- Adicione a manteiga amolecida e os ovos.

- Misture bem.

WAFFLES ESPUMOSOS

Uma raspa de limão para deliciosos waffles.

Para 10 waffles

Tempo de cozedura: 4 min. aprox.

5 gemas, 5 colheres de água quente, 100 g de açúcar, casca de 1 limão, 150 g de farinha, 1/2 colherzinha de fermento em pó químico, 5 claras

- Bata as gemas, a água, o açúcar e a casca de limão raspada.

- Misture a farinha e o fermento e junte os demais ingredientes.

- Bata as claras em neve e incorpore-as no preparado.

WAFFLES DE CHOCOLATE

Apetitosos e tentadores!

Para 10 waffles

Tempo de cozedura: 5 min aprox.

200 g de farinha, uma pitada de sal, 50 g de cacau em pó açucarado, 2 colherzinhas de fermento em pó químico, 3 colheres de açúcar, 2 ovos, 400 ml de leite, 1 colherzinha de extrato de baunilha, 40 g de manteiga amolecida naturalmente

- Misture a farinha, o sal, o cacau, o açúcar e o fermento; depois junte as gemas, o leite, o extrato de baunilha e a manteiga e misture muito bem.
- Bata as claras em neve e incorpore-as no preparado.

WAFFLES DE QUEIJO

Ideais como aperitivo!

Para 20 waffles

Tempo de cozedura: de 4 min a 4 min e 30 aprox.

100 g de manteiga, 8 gemas, 1/2 colherzinha de sal, 500 g de farinha, 1/2 colherzinha de fermento em pó químico, 50 g de queijo parmesão ralado, 1/2 litro de água, 8 claras

- Bata a manteiga.
- Misture a farinha e o fermento.
- Adicione as gemas, depois o sal, a farinha, o queijo e a água.
- A seguir, incorpore as claras em neve.

GARANTIA

Estimado cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos (garantia convencional) a contar da data de compra. No caso de defeito de fabrico, poderá usufruir dos direitos estabelecidos pela lei perante o vendedor. Os direitos legais não serão limitados pela nossa garantia a seguir descrita.

Condições de garantia

O prazo de garantia começa a partir da data de compra do produto. Guarde o talão de compra original pois é um comprovativo da compra efetuada.

No caso de defeito de material ou de produção até três anos (garantia convencional) a contar da data de compra do produto, efetuaremos, a nosso juízo, a reparação ou a substituição gratuita. Tal intervenção em garantia pressupõe que, dentro do prazo de três anos (garantia convencional), o produto com defeito e o comprovativo de compra (talão) sejam restituídos acompanhados de uma breve descrição do defeito e da data em que surgiu o problema.

Se o defeito for abrangido pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído.

Prazo de garantia e direito legal de reclamação por defeito

O prazo de garantia não será prorrogado pela garantia legal. Quanto supra refere-se também às peças substituídas e reparadas. Comunique os eventuais danos e defeitos encontrados logo após a desembalagem do produto. Toda reparação ou substituição solicitada após o termo do prazo de garantia estará sujeita a pagamento.

Âmbito da garantia

O produto foi realizado com todos os cuidados e no respeito de severas normas de qualidade além de ter sido sujeito a ensaio antes da entrega.

A garantia cobre defeitos de material ou de produção. A garantia não cobre peças sujeitas a normal desgaste nem danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, acumuladores de vidro ou danos derivados de transporte.

A presente garantia caduca no caso de má utilização ou manutenção do produto. Para a correta utilização do produto siga as instruções reportadas nas instruções de utilização. Evite absolutamente efetuar operações desaconselhadas ou que constituam objeto de advertência.

O produto destina-se exclusivamente a uso privado e não comercial. A garantia caduca no caso de abuso, uso impróprio, uso de força ou intervenções não efetuadas pelos nossos centros autorizados de serviço de assistência.

Gestão dos casos em garantia

Para permitir uma gestão rápida do problema, siga as seguintes indicações:

- Para qualquer pedido, disponha do talão e do código (IAN 104399) como prova de compra.
- O código está indicado na placa ou na capa do manual de instruções (embaixo, à esquerda).
- No caso de anomalias ou defeitos, contate o serviço de assistência, a seguir mencionado, por **telefone** ou por **e-mail**.
- O produto reconhecido como defeituoso deve ser enviado, a cargo do vendedor, ao endereço fornecido pelo serviço de assistência, anexando o talão de compra, a descrição do defeito e a indicação da data em que o defeito foi verificado.
- Embale o aparelho defeituoso com cuidado antes de enviá-lo ao serviço de assistência.

Cartão da garantia**Firma e sede do vendedor:**

LIDL

Endereço do serviço de assistência:

De Longhi Portugal Unipessoal Lda
 Rua da Botica 252, 1º sala 1 a 3
 4470-575 Moreira da Maia

Telefone Hotline:

707201468

E-mail:

-

**Designação do fabricante/
importador:**

De'Longhi Appliances S.r.l.
 Via L. Seitz, 47
 31100 Treviso - Italy
 Fon +39-0422-4131
 Fax +39-0422-413736

Designação do produto:

Máquina para fazer gofres IAN 104399

**N.º de identificação do produto/
fabricante:**

SWER 700 A1

Nome do comprador:

.....

Código postal/Localidade:

.....

Rua:

.....

Tel. n.º / e-mail:

.....

Assinatura:

.....

Descrição da avaria:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

TABLE OF CONTENTS

WITH REGARD TO THIS MANUAL	28
IMPORTANT SAFEGUARDS	28
INTENDED USE	31
DESCRIPTION OF THE PARTS	31
FIRST TIME USE	31
INSTRUCTIONS FOR USE.....	31
CLEANING	32
DISPOSAL.....	32
TECHNICAL DATA	32
RECIPES.....	32
WARRANTY	34

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.

WAFFER-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:** **Buyer's name:**

LIDL

.....

Service address:

Jaleno Europe Limited

Roe Head House

Far Common Road

Mirfield

West Yorkshire

WF14 0DQ

England

Postal Code/City:

.....

Street:

.....

Phone/E-mail:

.....

Phone hotline:

01924 481053

E-mail:

-

Signature:

.....

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

Fault description:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Product name:

Waffle Maker IAN 104399

Product/manufacture ID no.:

SWER 700 A1

INHALT

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	36
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	36
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	39
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	39
ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS	39
BENUTZUNGSANLEITUNG	39
REINIGUNG	40
ENTSORGUNG	40
TECHNISCHE DATEN	40
REZEPTE	41
GARANTIE	43

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 41 (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:

.....

.....

.....

.....

.....

.....