

FELFRI

FWM-001



ВАФЕЛЬНИЦА МИНИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прочтите и сохраните данное руководство по эксплуатации и уходу.

При использовании электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе:

- Прочтите все инструкции.
- Перед использованием извлеките все пакеты и упаковку из прибора.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Убедитесь, что прибор тщательно очищен перед использованием.
- Не используйте прибор не по назначению. Только для использования в домашних условиях. Не используйте на открытом воздухе вне помещения.
- Внимание! Горячие поверхности! Никогда не прикасайтесь к рабочей поверхности для приготовления пищи или крышке во время пользования прибором. Всегда поднимайте и опускайте крышку за ручку крышки.
- Не поднимайте крышку так, чтобы ваша рука находилась над рабочей поверхностью, ведь она горячая и может привести к ожогу. Поднимайте крышку так, чтобы рука была со стороны ручки крышки.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или травм не помещайте сетевой шнур, вилку или сам электроприбор в воду или другие жидкости, а также вблизи них. Вафельницу нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства для очистки вашего прибора, так как они могут повредить мини вафельницу и ее рабочую поверхность с антипригарным покрытием.
- Не используйте данный прибор с поврежденным сетевым шнуром электропитания или вилкой после того, как прибор вышел из строя, упал с высоты или поврежден каким-либо иным образом. Принесите Ваш электроприбор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.
- Не используйте мини вафельницу вблизи воды или других жидкостей, мокрыми руками или стоя на влажной поверхности.
- Не используйте металлическую посуду на рабочей поверхности вафельницы, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

- Не ставьте электроприбор на горячую газовую горелку, электрическую конфорку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
 - Будьте осторожны при перемещении прибора, содержащего горячие масла или другие горячие жидкости.
 - Воздержитесь от использования насадок, не рекомендованных производителем прибора, так как это может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
 - Дайте вафельнице полностью остыть перед перемещением или очисткой.
 - При использовании любого электроприбора детьми или вблизи детей необходим тщательный присмотр за ними.
 - Не допускайте, чтобы сетевой шнур касался горячих поверхностей или свисал с края стола.
 - Всегда выключайте прибор из розетки перед перемещением, очисткой, хранением и когда он не используется.
 - Неправильное использование мини вафельницы может привести к материальному ущербу или даже травмированию людей.
 - Этот прибор оснащен поляризованной вилкой (один штырь контакта шире другого).
 - Вилка вставляется в поляризованную розетку только в одном положении для снижения риска поражения электрическим током.
- Разверните вилку, если она не полностью вставляется в розетку.
Если она по-прежнему не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному электрику.
- Не пытайтесь изменить конструкцию вилки.
- Можно использовать удлинитель, если соблюдать меры предосторожности при его использовании. Если используется удлинитель, то указанная электрическая мощность удлинителя должна быть не меньше номинальной электрической мощности прибора. Удлинитель должен иметь заземляющий 3-проводный шнур, если прибор относится к заземленному типу.
 - Удлинитель следует расположить таким образом, чтобы он не свисал со столешницы, где за него могут потянуть дети или о него можно нечаянно споткнуться.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА



ПРИМЕНЕНИЕ МИНИ-ВАФЕЛЬНИЦЫ

Перед первым использованием удалить весь упаковочный материал и тщательно очистить мини вафельницу.



Никогда НЕ касайтесь крышки и рабочей поверхности для приготовления пищи при работе прибора!



НЕ поднимайте крышку так, чтобы Ваша рука была над ней во время приготовления пищи! Поверхность может привести к травмам, ввиду высокой температуры.



Всегда поднимайте и опускайте крышку только за ручку крышки! При подъеме беритесь рукой за ручку со стороны ручки!



1. Установите прибор на устойчивую и сухую поверхность. Подключите шнур питания к электрической розетке. Загорится индикатор, сигнализирующий о том, что мини вафельница разогревается.



2. Как только рабочая поверхность достигнет оптимальной температуры приготовления, световой индикатор автоматически погаснет. Теперь Вы можете приступить к готовке!



3. Осторожно приподнимите крышку за ручку и сбрызните обе поверхности небольшим количеством масла.



4. Выложите или вылейте тесто на рабочую поверхность для приготовления пищи и закройте крышкой.



5. Как только вафли приготовятся в соответствии с Вашими предпочтениями, аккуратно снимите их с рабочей поверхности, используя термостойкую нейлоновую или силиконовую посуду.

Примечание

Не используйте металлические кухонные инструменты на рабочей поверхности мини вафельницы, так как это может привести к её повреждению.



6. Отключите вафельницу от сети и дайте ей остыть, когда закончите готовить, прежде чем перемещать или чистить ее.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО ОЧИСТКЕ

Всегда давайте прибору полностью остыть перед перемещением, очисткой или хранением. Не погружайте данный электроприбор в воду или какие-либо другие жидкости. Никогда не используйте абразивные чистящие средства для очистки вашего прибора, так как они могут повредить мини вафельницу.

Тщательно чистите прибор после каждого использования для поддержания мини-вафельницы в идеальном рабочем состоянии. Это предотвратит накопление остатков пищи или масла.

1. Выключите вафельницу из розетки и дайте ей полностью остыть.
 2. Протрите рабочую поверхность для приготовления пищи и крышку влажной тряпкой, смоченной мылом. Тщательно промойте тканевую тряпку и протрите еще раз.
 3. Тщательно высушите формочки для мини вафельницы перед хранением.
 4. Если на рабочей поверхности для приготовления пищи пригорели продукты, сбрызните их небольшим количеством растительного масла и оставьте на 5-10 минут. Протрите рабочую поверхность для приготовления губкой или щеткой с мягкой щетиной для удаления остатков пищи. Протрите рабочую поверхность для приготовления пищи и крышку влажной тряпкой, смоченной мылом. Тщательно промойте тканевую тряпку и протрите еще раз. Если остались какие-либо остатки пищи, сбрызните растительным маслом и оставьте на несколько часов, затем почистите и вытрите насухо.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства для очистки мини вафельницы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: FWM-001

Мощность: 350Вт

Размеры: 16x12x8см

Размер рабочей поверхности: 10,5см

Комплектация: Вафельница, инструкция с рецептами, кисточка для масла

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

1.Индикатор на мини вафельнице продолжает вспыхивать и гаснуть.

•Это нормально. Во время процесса приготовления нагревательный элемент автоматически включается и выключается, регулируя температуру и следя за тем, чтобы рабочая поверхность для приготовления пищи не становилась слишком горячей или холодной. При этом световой индикатор включается и выключается.

2.Как узнать, что мини вафельница разогрета и готова к использованию?

•Световой индикатор гаснет, когда температура вафельницы достигает оптимальной. Это означает, что можно начинать готовить!

3.Кнопка включения/выключения отсутствует. Как выключать и включать мини вафельницу?

•Для включения электроприбора просто включите шнур питания в розетку. Выключите мини вафельницу, отсоединив ее от розетки, когда закончите готовить.

4.При использовании мини вафельницы крышка сильно нагревается.

Нормально ли это?

•Да, это совершенно нормально. При использовании вафельницы всегда поднимайте и опускайте крышку только за ручку крышки. Во избежание травмирования, НЕ поднимайте крышку так, чтобы Ваша рука находилась над рабочей поверхностью, так как она горячая и может привести к ожогу.

Поднимайте крышку так, чтобы рука была со стороны ручки крышки.

5.Пища начинает прилипать к рабочей поверхности после нескольких раз использования мини вафельницы. Что происходит?

•Вероятно, на рабочей поверхности для приготовления пищи скопились остатки пригоревшей пищи. Это нормально, особенно в случае приготовления кулинарных изделий с сахаром. Дайте прибору полностью остыть, сбрызните небольшим количеством растительного масла и оставьте на 5-10 минут. Протрите рабочую поверхность для приготовления пищи губкой или щеткой с мягкой щетиной для удаления остатков пищи.

Протрите рабочую поверхность для приготовления пищи и крышку влажной тряпкой, смоченной мылом. Промойте тряпку и протрите еще раз. Если остались какие-либо остатки пищи, сбрызните растительным маслом и оставьте на несколько часов, затем почистите и вытрите насухо.

6.Световой индикатор не загорается, а рабочая поверхность не нагревается.

- Убедитесь, что сетевой шнур электропитания подключен к электрической розетке.
- Убедитесь, что розетка электрической сети исправна и на нее подается электропитание.
- Определите, произошло ли отключение электропитания в Вашем доме, квартире или строении.

ГАРАНТИЯ

Если возникли какие-то проблемы с товаром, повреждения, недокомплект или не работает. Пожалуйста, не спешите оставлять негативный отзыв.

С нами можно связаться любым удобным способом, мы обязательно ответим!

С Уважением, команда FELFRI!

WhatsApp: +79165723093

Email: uqas.official@gmail.com

Telegram: @uqas_support

НЕГАРАНТИЙНЫЕ СЛУЧАИ

Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
- механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- сильного загрязнения и запыления;
- повреждения животными;
- ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами: отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

СДЕЛАНО В КИТАЕ



РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

1. Творожные ПП-вафли

ИНГРИДИЕНТЫ:

*Творог 300 г
Яйца 3 штуки
Молоко 100 мл
Соль по вкусу
Рисовая или овсяная мука 120 г
Разрыхлитель 1 ч. ложка*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте вафельницу. Творог протрите сквозь сито.
2. Творог тщательно смешайте с яйцами, молоком и солью. По желанию добавить заменитель сахара.
3. Всыпьте к творожной массе муку и разрыхлитель, взбейте тесто венчиком до однородности.
4. Выпекайте вафли в разогретой вафельнице 5–7 минут до золотистого цвета.

2. Венские вафли на молоке

ИНГРИДИЕНТЫ:

<i>Сливочное масло 200 г</i>	<i>Лимонный сок 1 ст. ложка</i>
<i>Сахар 120–150 г</i>	<i>Мука 350 г</i>
<i>Яйца 3 штуки</i>	<i>Разрыхлитель 2 ч. ложки</i>
<i>Молоко 250 мл</i>	<i>Растительное масло 1–2 ст. ложки</i>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Миксером взбейте размягчённое сливочное масло и сахар. Масса должна получиться пышной и однородной.
2. Добавьте все яйца и взбейте ещё раз.
3. Влейте не слишком холодное молоко и перемешайте миксером. Введите лимонный сок.
4. Просейте муку вместе с разрыхлителем. Всыпьте в яичную массу и перемешайте ложкой или лопаткой.
5. Тесто должно получиться гладким, однородным и довольно густым.
6. Смажьте разогретую вафельницу растительным маслом. Выложите тесто на середину формочки для вафли — для одной штуки нужно примерно 2 столовые ложки.
6. Закройте вафельницу и выпекайте десерт примерно 5 минут, чтобы он подрумянился.
7. Таким же образом приготовьте все вафли, смазывая форму растительным маслом.

3. Сырные вафли

ИНГРИДИЕНТЫ:

Основа яйца 2 шт.

сметана 150 грамм

сливочное масло 25 грамм

сахар 2 ч.л.

соль 1/2 ч.л.

сухой чеснок 1/3 ч.л.

разрыхлитель 2/3 ч.л.

мука 160 грамм

полутвердый сыр 100 грамм

маленький пучок петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В миске соединяем яйца, сметану, сахар, соль, сухой чеснок и растопленное масло. Взбиваем до однородного состояния.
2. Добавляем натертый сыр и нарубленную петрушку. Перемешиваем.
3. Добавляем просеянную с разрыхлителем муку и замешиваем тесто. Разогреваем вафельницу и кладем в нее тесто.
4. Закрываем и готовим до золотистой корочки, около 5-7 минут (в зависимости от вафельницы).
5. Подаем теплыми или горячими.

4. Простые вафли на кефире

ИНГРИДИЕНТЫ:

Мука - 150 г

Соль - 1 щепотка

Сода - 1/2 ч. ложки

Разрыхлитель - 1 ч. ложка

Кефир - 200 мл

Яйцо - 1 штука

Ванильный сахар - 1 ч. ложка

Сахар - 2-3 ст. ложки

Сливочное масло - 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Муку просейте и смешайте с солью, содой и разрыхлителем.
2. Венчиком взбейте в однородную массу кефир, яйцо, ванильный и обычный сахар.
3. Влейте к муке жидкие ингредиенты, взбейте тесто венчиком до однородности.
4. Сливочное масло растопите и влейте к тесту, хорошо перемешайте.
5. Выпекайте вафли в разогретой вафельнице 4-5 минут до золотистого цвета.

5. Кабачковые вафли с сыром

ИНГРИДИЕНТЫ:

кабачок - 500 г;
сметана жирностью 15-20% - 200 г;
мука - 200 г;
сыр твёрдых сортов - 100 г;
яйцо - 2 шт.;

зелень (например, укроп или петрушка) - пара веточек;
разрыхлитель - 10 г;
соль - 0,5 ч. л.;
растительное масло для смазывания вафельницы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Вымыть кабачок, жёсткую кожуру лучше удалить. 500 грамм подготовленного кабачка натереть на средней тёрке и выложить в объёмную миску. Сок из кабачковой массы отжимать не нужно!
2. Сыр натереть на мелкой тёрке и добавить к кабачковой массе.
3. Зелень (укроп или петрушку) вымыть, мелко нарезать и выложить в миску с кабачками и сыром
4. Сюда же добавить яйца и соль и сметану.
5. Перемешать кабачково-сырную массу столовой ложкой (или лопаткой), в несколько приёмов всыпать муку и разрыхлитель, каждый раз очень хорошо перемешивая. Кабачково-сырное тесто получится не очень густым.
6. Вафельницу хорошо разогреть, по желанию, смазать панели растительным маслом. Выложить часть кабачково-сырного теста. Закрывать крышку вафельницы и выпекать вафли из кабачков с сыром до золотистого цвета. Готовые вафельки переложить на тарелку, аналогично испечь вафли из оставшегося теста, каждый раз перемешивая его.

6. Банановые вафли

ИНГРИДИЕНТЫ:

Спелые бананы - 2 шт.
Мука - 150 г
Разрыхлитель - 1½ ч. ложки
Сахар - 1 ст. ложка
Соль - ½ ч. ложки
Молотая корица - 1 щепотка

Молотый мускатный орех - 1 щепотка
Молоко - 240 мл
Яйцо - 1 шт.
Ванильный экстракт - 1 ч. ложка
Растительное масло - 1 ст. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Бананы разомните вилкой в пюре. Муку просейте и смешайте с разрыхлителем, сахаром, солью, корицей и мускатным орехом.
 2. Взбейте венчиком банановое пюре с тёплым молоком, яйцом и ванильным экстрактом. Влейте смесь к муке, перемешайте тесто до однородности.
 3. Вафельницу разогрейте и смажьте маслом.
- Выпекайте вафли 3–4 минуты до золотистого цвета.

7. Безглютеновые вафли на кокосовом молоке

ИНГРИДИЕНТЫ:

Миндальная мука - 1 стакан
Кукурузный крахмал - $\frac{1}{4}$ стакана
Молотая корица - 2 ч. ложки
Разрыхлитель - $1\frac{1}{2}$ ч. ложки
Соль - $\frac{1}{4}$ ч. ложки

Яйца - 3 штуки
Сливочное масло - 2 ст. ложки
Кокосовое молоко - $\frac{1}{2}$ стакана
Кленовый сироп - 2 ст. ложки
Ванильный экстракт - $1\frac{1}{2}$ ч. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Соедините муку, крахмал, корицу, разрыхлитель и соль.
2. Отделите белки от желтков. Последние взбейте венчиком с растопленным маслом, молоком, сиропом и ванилью.
3. Белки взбейте миксером до мягких пиков: если набрать их на венчик, то они должны медленно опадать.
4. Смешайте желтковую массу и мучную. Добавьте белки и аккуратно перемешайте лопаткой.
5. Налейте тесто в вафельницу и готовьте по инструкции, пока вафли не подрумянятся.

8. Тыквенные вафли на молоке и греческом йогурте

ИНГРИДИЕНТЫ:

Мука пшеничная - 200 г
Разрыхлитель - 1 ч. ложка
Молотая корица - $1\frac{1}{2}$ ч. ложки
Молотый мускатный орех - 1 ч. ложка
Тыквенное пюре - 1 стакан

Яйцо - 1 штука
Греческий йогурт - $\frac{1}{2}$ стакана
Молоко - $\frac{1}{2}$ стакана
Жидкий мёд - 80 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Соедините муку, разрыхлитель, корицу и мускатный орех.
2. Отдельно смешайте тыквенное пюре, яйцо, йогурт, молоко и мёд. Взбейте всё венчиком до однородности.
3. Аккуратно, постоянно помешивая, всыпьте сухую смесь в жидкую основу. Тесто должно получиться жидким, как на блины.
4. Разогрейте и смажьте растительным маслом вафельницу.
5. Выпекайте вафли до золотистого цвета примерно 5 минут.
6. Подавайте десерт с йогуртом, орехами и мёдом или другими добавками на ваш вкус.

9. Яблочные вафли

ИНГРИДИЕНТЫ:

яйцо - 2 шт.;

яблоки (средние) - 3 шт.;

сахар - 5 ст. л.;

кефир - 180 мл;

растительное масло - 50 мл (в тесто) + 1 ч. л. (для смазывания вафельницы);

пшеничная мука - 300 г;

корица - 1 ч. л. (по желанию);

разрыхлитель - 12 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В миске, удобной для замешивания теста, нужно соединить яйца и сахар, перемешать венчиком, яично-сахарная смесь должна стать однородной. В получившуюся яично-сахарную смесь влить кефир и растительное масло, тщательно перемешать тесто венчиком.
2. Яблоки вымыть и натереть на средней тёрке. Добавить яблоки в тесто и всыпать корицу, перемешать венчиком.
3. В получившееся тесто с яблоками всыпать муку и разрыхлитель, перемешать до однородности столовой ложкой (или лопаткой). Тесто для приготовления яблочных вафель получится достаточно густым.
4. Электровафельницу хорошо разогреть и смазать растительным маслом при помощи кулинарной кисти. Выложить вафли и испечь до золотистого цвета.

10. Картофельные вафли

ИНГРИДИЕНТЫ:

Картофель 5-6 штук

Репчатый лук 1 штука

Яйцо 1 штука

Мука 2-3 ст. ложки

Соль 1 ч. ложка

Молотый чёрный перец ½ ч. ложки

Растительное масло 1 ст. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Картофель натрите на средней тёрке, а лук — на мелкой. Откиньте овощи на сито и слегка отожмите.
2. Яйцо взбейте вилкой до однородности. Смешайте с овощами, мукой, солью и перцем.
3. Вафельницу разогрейте и смажьте растительным маслом. Выпекайте вафли 5-8 минут до золотистого цвета.

11. Яблочные вафли

ИНГРИДИЕНТЫ:

Яйца 3 штуки
Молоко 60 мл
Соль по вкусу
Молотый чёрный перец по вкусу
Мука 60–70 г

Колбаса или ветчина 30–40 г
Сыр 30–40 г
Зелёный лук по вкусу
Растительное масло 1 ч. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбейте яйца с молоком, солью и перцем.
2. Всыпьте муку и тщательно перемешайте.
3. Колбасу нарежьте мелкими кубиками. Сыр натрите на тёрке. Порубите лук.
4. Закиньте всё в яичную массу и перемешайте.
5. Слегка смажьте вафельницу маслом. Готовьте вафли 3–5 минут до румяной корочки.

12. Венские шоколадные вафели

ИНГРИДИЕНТЫ:

маргарин 82% или масло сливочное - 100 г;
сахар - 0,5 стакана;
яйцо куриное - 2 шт.;
какао-порошок - 2 ст. л.;
соль - 0,5 ч. л.;

сахар ванильный - 0,5 пакетика;
разрыхлитель - 0,5 ч. л.;
мука высшего сорта - 200 гр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. К сырым яйцам добавить сахар, соль и ванильный сахар.
2. Миксером взбить яйца с сахаром и солью до светлой, пышной массы (взбивать 3–4 минут). Добавить растопленный и немного остывший маргарин (или масло), перемешать. Сюда же добавить порошок какао.
3. Перемешать получившуюся смесь и еще раз взбить миксером. Всыпать муку с разрыхлителем, взбить миксером тесто в течение 2–3 минут.
Тесто для венских шоколадных вафель должно получиться гладким и однородным, похожим на крем или в меру густую сметану.
4. Выпекать на разогретой вафельнице 4–7 минут



**Антипригарное
покрытие**



**Индикатор
работы**



Компактная

350Вт

**Оптимальная
мощность**

Вафельница мини

Модель: FWM-001

Мощность: 350 Вт

Размеры: 160x120x80 мм

Размер рабочей поверхности: 10,5 см

EAC CE RoHS



Сделано в Китае

