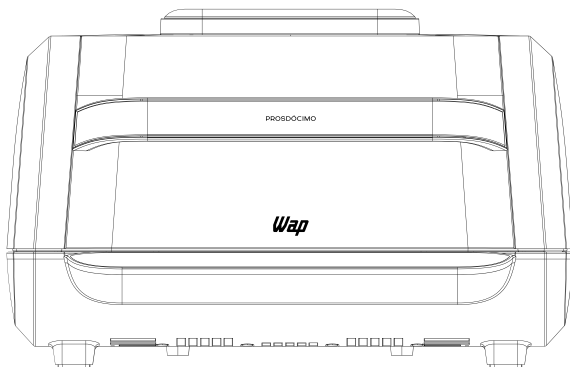


Wap



FW012053
REV01JUL25

PRECISA DE AJUDA?
ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

AIR FRY BARBECUE HEAT AB1030

PROSDÓCIMO



Parabéns!

AGORA VOCÊ FAZ PARTE DA FAMÍLIA WAP!

Você vai descobrir no seu dia a dia, todos os benefícios de utilizar um produto WAP, que é sinônimo de potência, durabilidade, design e principalmente soluções que trazem mais praticidade e desempenho com menor esforço.

ÍNDICE

Dados técnicos.....	4
Observações importantes.....	5
Instruções de segurança.....	6
Conheça seu produto.....	8
Modo de uso.....	12
Limpeza, conservação e armazenamento.....	17
Soluções para possíveis problemas.....	18
Reciclagem e logística reversa.....	19
Termos de garantia.....	20
Livro de Receitas.....	22

O manual de instrução está disponível em formato digital no site oficial da WAP
“loja.wap.ind.br”

Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

Aqui estão todas as peças e acessórios que você precisa conhecer bem para obter um melhor resultado. Confira se todos os componentes estão presentes e em perfeito estado. Depois, mãos à obra.

ATENÇÃO!

Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e sua segurança dependem delas.



DADOS TÉCNICOS

MODELO	WAP AIR FRY BARBECUE HEAT WC AB1030	
Tensão (V~)	127	220
Potência (W)	1700	1700
Frequência (Hz)	60	
Capacidade do Cesto (L)	3,2	
Peso (kg)	6,8	

SÍMBOLOS DE ATENÇÃO



Leia o manual de instruções antes de utilizar o equipamento.



Alerta de segurança e atenção durante o uso da máquina.



CUIDADO

O ícone presente no corpo do aparelho, é o **símbolo de área quente**, ele indica que a superfície em que está presente, aquece durante o uso do produto e o contato com ela deve ser evitado.



A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão aplicada, entre outros, podem variar de acordo com os fatores de aplicação (intemperanças do ambiente, superfícies a serem trabalhadas, etc.) e acessórios utilizados. Outra situação que pode nos levar a efetuar algum tipo de alteração referente aos valores de performance, será mediante a atualização e lançamentos de novas versões de produtos da linha.



O manual do usuário foi desenvolvido com o objetivo de esclarecer quaisquer dúvidas que possam surgir durante o uso. Além disso, ele contém informações importantes sobre segurança que se seguidas corretamente, podem garantir o bom funcionamento do produto e, mais importante, garantir a segurança.

Este manual foi produzido com textos objetivos e claros, imagens e fotos que facilitam o entendimento dos procedimentos descritos e enfatiza observações que requerem maior atenção para o melhor uso do produto.

LEGENDA

NOTA

Indica detalhes sobre o funcionamento do produto, geralmente recomendações da melhor utilização deste.

IMPORTANTE

Indica observações muito importantes sobre o funcionamento, recomendações que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança.



ATENÇÃO!

Indica procedimentos que requerem muita atenção, pois podem trazer riscos ao produto e a saúde do usuário se não realizados corretamente.



CUIDADO

Indica práticas inseguras quanto ao funcionamento do produto, que podem resultar em alto risco à saúde e/ou acidentes graves ou fatais.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

Leia e guarde o manual para uma consulta posterior ou para repassar as informações para outras pessoas que venham a operar o produto.

Proceda conforme as orientações deste manual.

Caso este equipamento apresente alguma não conformidade, encaminhe-o para a assistência técnica autorizada WAP mais próxima.

Este aparelho foi projetado para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará perda de garantia.

SEGURANÇA GERAL COM O APARELHO

- Nunca mergulhe o cabo de energia, o plugue ou a própria fritadeira em água para evitar choque elétrico.
- Antes de usar sua fritadeira, certifique-se de desenrolar completamente todos os cabos de energia que estiverem presos na parte traseira para evitar acidentes.
- Com o aparelho ligado, não balance o plugue ou a tomada para evitar correntes fortes e ferimentos causados por faíscas.
- Nunca deixe o cabo de energia pendurado na borda de um armário/mesa ou sobre uma superfície quente.
- Se o cabo de energia ou o plugue estiverem danificados, ou se a fritadeira apresentar falhas, pare de usá-la imediatamente e procure uma assistência técnica autorizada WAP mais próxima para reparo ou substituição.
- Não danifique, dobre, estique ou torça o cabo de energia, evite colocar objetos pesados sobre ele ou prendê-lo.
- Quando a fritadeira não estiver em uso, o plugue deve ser retirado da tomada para evitar choque elétrico ou incêndio por fuga de corrente devido ao envelhecimento do isolamento.
- Este aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou um controle remoto separado.



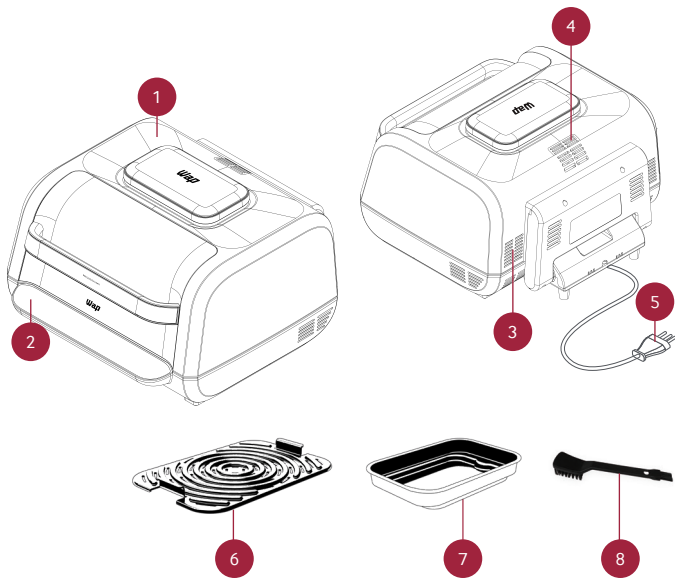
USO, MANUSEIO E CUIDADOS COM O APARELHO

- Quando a fritadeira estiver funcionando ou logo após o uso, a superfície externa estará quente. Não a toque para evitar queimaduras.
- Use este produto com cuidado redobrado quando houver crianças por perto. Crianças não devem usar este produto sozinhas, e ele deve ser mantido fora do alcance delas.
- Use os acessórios correspondentes corretamente para evitar incêndios ou ferimentos durante a operação.
- A fritadeira deve ser colocada em um ambiente seco, estável e longe de materiais inflamáveis, não utilize ao ar livre. Durante o uso, garanta um espaço de pelo menos 15 cm acima e em todos os lados para a circulação de ar.
- Apenas alimentos consumíveis podem ser cozidos na fritadeira. Não coloque pedaços grandes de comida ou objetos de metal na fritadeira para evitar incêndios ou outros perigos.
- Não deixe itens inflamáveis dentro ou próximos do aparelho.
- Quando necessário mover a fritadeira, desligue o cabo de energia e espere o aparelho esfriar antes de prosseguir.
- Quando a fritadeira estiver funcionando, não abra a tampa para mover a bandeja de cozimento ou outros acessórios. Isso evita queimaduras causadas por alta temperatura ou líquidos quentes.
- Não coloque nada sobre a fritadeira, não cubra ou obstrua as suas saídas de dissipação de calor.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não utilizar adaptadores ou benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.
- Não utilize este aparelho para fritura por imersão.



CONHEÇA SEU PRODUTO

PEÇAS PRINCIPAIS



1. Unidade Principal

2. Pannel digital

3. Entrada de ar

4. Saída de ar

5. Cabo de alimentação

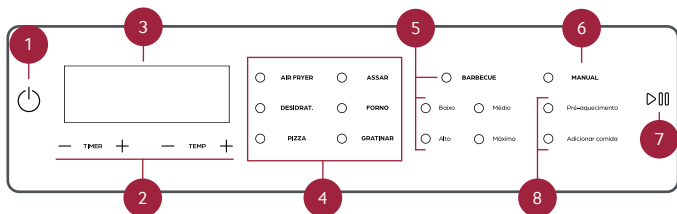
6. Grelha

7. Cesto

8. Escova de limpeza



PAINEL DIGITAL



1. LIGAR / DESLIGAR

Conecte o produto na tomada. Depois, aperte o botão de "Ligar/Desligar" para ligar o aparelho, ele irá entrar no modo de espera: a luz do botão de ligar e o display acendem. Se você apertar esse botão durante o cozimento, o produto interrompe o funcionamento e desliga.

Quando a preparação estiver concluída, o produto irá emitir um som de "bip" 5 vezes e o display mostrará "END".

Se você deseja parar antes, aperte o botão de "Ligar/Desligar" para desligar o produto.

2. SELECIONADOR DE TEMPO E TEMPERATURA

Utilizado para ajustar o **tempo (TIMER)** e a **temperatura (TEMP)** de preparação das receitas, através dos botões de ajuste **"-"** e **"+"**.

Após selecionar uma opção de receita, pressione o botão **"-"** para diminuir e o botão **"+"** para aumentar o tempo ou temperatura de preparação. Em seguida, pressione o botão "Iniciar/Parar" para começar a preparação."

Cada toque dos botões de ajuste aumenta em 1 min, em tempo, e em 5°C em temperatura, respectivamente. Pressione e segure os botões de ajuste para aumentar ou diminuir valores maiores.



NOTA

Você pode ajustar a temperatura ou tempo de preparação durante o funcionamento de uma receita. Ao diminuir ou aumentar uma dessas configurações, o produto irá pausar por um breve período para que o ajuste seja confirmado, e em seguida, a preparação irá continuar com a nova configuração.

3. PAINEL DE DISPLAY

Responsável pela comunicação do aparelho com o usuário. Mostra a temperatura e o tempo de preparação selecionados no formato "HH:MM".

4. FUNÇÕES/RECEITAS PRINCIPAIS

Utilizado para selecionar as opções de receitas. Cada opção pode ser pressionada quando o aparelho estiver ligado para escolher a receita desejada.

As opções disponíveis para serem selecionadas são:

- **Air Fryer:** Perfeita para deixar alimentos crocantes e sequinhos, como batatas fritas, sem óleo.

- **Assar:** Use para deixar carnes macias, assar legumes e muito mais.
- **Desidratar:** Desidrate carnes, frutas e vegetais para fazer lanches caseiros e saudáveis.
- **Forno:** Use para assar bolos, doces, sobremesas e outras delícias.
- **Pizza:** Utilizado para preparação de pizzas de até 20cm de diâm.
- **Gratinar:** Ideal para descongelar todos os tipos de carne e também dourar alimentos.

5. BARBECUE

Pressione o botão "Barbecue" para aproveite um sabor autêntico de uma grelha dentro de casa, com um tostado homogêneo, marcas tradicionais de grelha e um delicioso sabor de churrasco.

Conte com 4 níveis de grelha para deixar o churrasco do seu jeito, que podem ser ajustados pressionando o botão "Barbecue" novamente, alternando entre "Baixo, Médio, Alto e Máximo"

6. FUNÇÃO MANUAL

Função especial para quem deseja personalização. Ao pressionar o botão "Manual", a configuração do



modo se inicia com a temperatura padrão 50°C, podendo aumentar até 230°C, e o tempo padrão de 1 minuto, podendo aumentar até 2 horas.

7. INICIAR/PAUSAR

Após selecionar uma função e escolher a temperatura ou tempo, pressione o botão "Iniciar/Pausar" para iniciar a preparação, todas as luzes do painel irão apagar menos a da receita selecionada e do botão "Iniciar/Pausar".

O botão pode ser utilizado novamente durante o pré-aquecimento e também de preparação da receita para pausar os processos. Ao pressionar uma vez no meio de ambos os processos, a preparação pausa, sua luz apaga e o resto do painel se acende. Para retomar o processo, pressione novamente o botão "Iniciar/Pausar", sua luz irá acender novamente e as luzes irão indicar a receita que está sendo preparada.

8. LEDs INDICADORES

Luzes que indicam o estado de funcionamento do aparelho durante a preparação das receitas:

- **Pré-aquecimento:** Indica o estado de pré-aquecimento, após selecionar e confirmar uma receita, o produto começa a esquentar para atingir a temperatura selecionada antes de iniciar a preparação.
- **Adicionar comida:** Indica que o aquecimento inicial do produto foi concluído, e agora os ingredientes da receita podem ser adicionados. Ao abrir a tampa do aparelho e colocar os ingredientes, fechar a mesma inicia automaticamente a preparação do alimento.

NOTA

Você pode trocar a receita/função do produto durante alguma preparação: pressione o botão "Iniciar/Pausar", escolha novamente uma função através do painel digital e pressione o botão "Iniciar/Pausar" novamente.

NOTA

Apenas as funções "Air Fryer, Assar, Forno, Pizza, Barbecue e Manual" possuem pré-aquecimento.



MODO DE USO

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Retire todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e fitas adesivas do seu produto.
2. Remova todos os acessórios da embalagem e leia este manual com atenção.
3. Tome uma atenção especial às instruções de operação, avisos e medidas de segurança importantes para evitar qualquer acidente ou dano ao aparelho.
4. Lave a grelha, o cesto e a escova de limpeza em água morna com sabão. Depois, enxágue e seque-os completamente.

A grelha e o cesto também podem ser lavados na máquina de lavar louça.



ATENÇÃO!

Nunca lave a **unidade principal** na máquina de lavar louça.

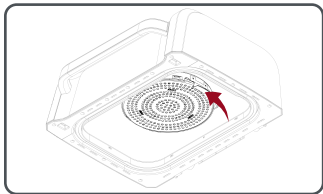
PROTECTOR DE RESPINGOS

Localizado na parte superior da tampa do aparelho, o protetor de respingos mantém a resistência do aparelho protegida e limpa de resíduos, respingos e sujeiras.

O não uso do protetor pode resultar no acúmulo de gordura próximo a resistência, produzindo fumaça ao esquentar.

Para remover e limpar o protetor sempre que necessário, puxe ou empurre levemente a alça indicada na imagem a seguir para cima.

Para inserir novamente, basta encaixar de volta na sua posição original e pressionar levemente.





RESUMO DAS FUNÇÕES

Cada função do produto possui um tempo e temperatura padrão de operação, junto com o seu intervalo de valores customizáveis para as necessidades de cada usuário.

A seguir, confira um passo a passo geral de operação do produto, além de uma seção dedicada a função Barbecue.

FUNÇÃO	TEMPO (Padrão / Ajustável)	TEMP (Padrão / Ajustável)
AIR FRYER	18 min / 1 - 1 h	205°C / 50-230°C
ASSAR	25 min / 1 min- 4 h	205°C / 50-220°C
DESIDRATAR	6 h / 30 min - 24 h	50°C / 50-90°C
FORNO	25 min / 1 min - 2 h	175°C / 50-205°C
PIZZA	25 min / 1 - 1,5 h	195°C / 50-205°C
GRATINAR	10 min / 1 - 1 h	205°C / 50-230°C
MANUAL	1 min / 1 - 2 h	50°C / 50-230°C
BARBECUE	20 min / 1-30 min	Baixo / 150°C Médio / 175°C Alto / 205°C Máximo / 230°C

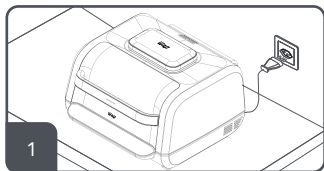
NOTA

Para aumentar ou diminuir o tempo ou a temperatura de forma mais rápida na configuração, segure o botão até o valor desejado.



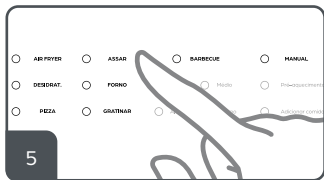
UTILIZANDO O PRODUTO

1. Posicione o produto em uma superfície plana, estável, resistente ao calor e próximo a uma tomada.



2. Conecte o plugue de alimentação do produto na tomada, um som de 'beep' será emitido, indicando que o aparelho está pronto para ser ligado.

3. Pressione o botão "Liga/Desliga" para ligar o painel do aparelho. Após isso, utilize os botões de receitas Air Fryer, Assar, Desidratar, Forno, Pizza, Gratinar, Barbecue ou Manual para selecionar uma receita.



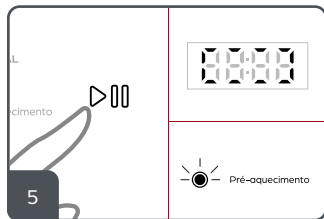
Ao selecionar uma opção, você pode utilizar os botões selecionador de tempo e temperatura para alterar a configuração da preparação.

NOTA

Certifique-se que o cesto esteja posicionado dentro do aparelho antes de adicionar ingredientes.

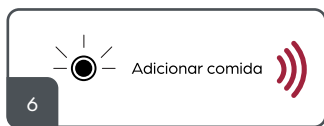
Caso o alimento a ser preparado necessite do uso da grelha, posicione ela dentro do cesto da air fryer antes de iniciar o preparo.

5. Para confirmar e iniciar a preparação, pressione o botão "Iniciar/Pausar". O painel de display exibirá a imagem de um ciclo e o LED indicador "Pré-aquecimento" acenderá, indicando que o processo foi iniciado, com duração de cerca de 5 min, a depender da temperatura selecionada.





6. Ao fim do pré-aquecimento, um som de "beep" será emitido, o painel irá alternar entre a exibição do tempo e temperatura de preparo, e o LED indicador "Adicionar comida" irá acender, indicando que os ingredientes da receita selecionada podem ser adicionados.



ATENÇÃO!

Não toque no cesto ou chapa durante o uso, pois o produto estará muito quente.

7. Abra a tampa do aparelho, adicione os ingredientes desejados e feche a tampa novamente ao finalizar. Assim, o aparelho irá começar a preparação da receita selecionada.

NOTA

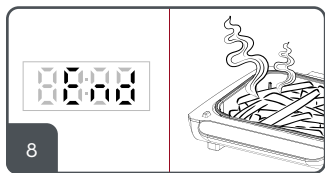
Evite o contato dos alimentos com a resistência superior da Air Fryer durante o preparo de receitas.

NOTA

Você também pode adicionar a comida antes do pré-aquecimento. Caso você já tenha posicionado os ingredientes, abra e feche a tampa do aparelho para iniciar a preparação.

8. Ao final do tempo programado, o produto irá emitir um aviso sonoro e mostrará o display a informação de "END" indicando o término do preparo.

Com cuidado, remova o alimento ou líquido do recipiente de cozimento utilizando utensílios apropriados.



NOTA

Após a finalização do preparo, a ventoinha continuará a operar durante 1 minuto para resfrição. Caso não for utilizar o aparelho novamente, retire o da tomada.



FUNÇÃO BARBECUE

Conte com 4 níveis de temperatura para preparar diversas carnes e receitas diversas, com o autêntico sabor do churrasco dentro de casa. Os quatro níveis de temperatura da função refletem nas opções de receitas disponíveis para serem feitas.

Confira a tabela abaixo com as receitas recomendadas para cada nível de receita disponível:

Nível / Temp °C	Receitas
BAIXO (150°C)	<ul style="list-style-type: none">• Bacon e salsichas• Calzones
MÉDIO (175°C)	<ul style="list-style-type: none">• Carnes congeladas• Carnes marinadas
ALTO (205°C) PADRÃO	<ul style="list-style-type: none">• Bifes• Asas de frango• Frango inteiro
MÁXIMO (230°C)	<ul style="list-style-type: none">• Frutas• Frutos do mar congelados• Espetinhos

LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO



1. Antes de limpar seu produto, retire sempre o plugue da tomada e deixe o produto esfriar.
2. Retire o cesto e chapa. Limpe com uma esponja ou pano em água morna com um pouco de sabão.
3. Enxágue e seque bem.

NOTA

- A chapa e o cesto removível podem ser utilizados na máquina de lavar louça.
- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou utensílios de metal para limpar o cesto removível, a fim de evitar danos ao revestimento antiaderente.
- Use somente um pano levemente úmido para limpar a parte externa do produto e seu cabo elétrico.
- Nunca mergulhe o produto, o plugue ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Jamais limpe sua Air Fryer com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios.



ATENÇÃO!

A limpeza não deve ser realizada com equipamentos a vapor.

ARMAZENAMENTO

- Não armazene os componentes do produto úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los. Sempre guarde seu aparelho em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.
- Somente guarde sua Air Fryer após ela ter esfriado.



SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS

SINTOMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A Air Fryer não liga ou não aquece.	O aparelho não está conectado.	Conecte o plugue de alimentação na tomada.
	Nenhuma receita foi selecionada	Após ligar o aparelho, escolha uma receita através dos botões disponíveis (confira a seção "Modo de Uso").
Os alimentos feitos com a Air Fryer não estão prontos.	A quantidade de alimentos no cesto/ chapa é muito grande.	Coloque uma quantidade menor de ingredientes no cesto.
	A temperatura definida é muito baixa.	Pressione os botões de ajuste "TEMP" para ajustar a temperatura (consulte a seção de "Painel Digital" no capítulo "Conheça seu produto")
O alimento está ficando cru por dentro e/ ou queimado por fora.	Ajuste a temperatura para uma temperatura mais baixa.	Regule a temperatura através dos botões de ajustes "TEMP" para um valor mais baixo.
Está saindo fumaça branca do aparelho.	Alimentos gordurosos estão sendo preparados.	Quando ingredientes gordurosos são fritos na Air Fryer, uma grande quantidade de óleo vaza para a panela. O vapor de óleo pode entrar em contato com a resistência do produto, provocando a fumaça.
	A panela contém resíduos do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada uso.
Mensagens de Erros no Painel (E1,E2,E3,E4,E5,E6)		Desligue e ligue o produto (tire da tomada), caso não solucione entre em contato com um Serviço Autorizado WAP.

Se estas opções não resolverem os problemas acima descritos, entre em contato com um Serviço Autorizado WAP. Para demais esclarecimentos, conecte-se conosco em nossas redes sociais. A WAP tem mais de 700 Serviços Autorizados em todo o Brasil. Se você mora em uma cidade que não tem Serviço Autorizado WAP, basta entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) e solicitar um código de postagem para enviar o equipamento para o Serviço Autorizado mais próximo pelo correio. O código de postagem pode ser utilizado nos casos em que a residência do consumidor fica acima de 40 quilômetros de distância do



RECICLAGEM DO PRODUTO

Visando diminuir o impacto da poluição ambiental, a WAP procura projetar os seus produtos e embalagens com materiais recicláveis, de fácil separação, portanto para o correto descarte destes materiais, procure empresas de separações e reciclagem de materias na sua cidade, evitando que estes sejam descartados no solo, lençóis freáticos, prejudicando sua saúde e bem estar.



LOGÍSTICA REVERSA

Os produtos WAP não devem ser descartados no lixo doméstico.

Existe um sistema de reciclagem de eletrodomésticos e eletroeletrônicos que tem como principal objetivo a preservação do meio ambiente. Esse processo é chamado de logística reversa e a WAP é associada da ABREE, uma entidade gestora responsável pela reciclagem correta dos produtos descartados. Para o descarte dos produtos e embalagens é necessário observar a legislação e a localização dos pontos de coleta em cada região.



Como funciona a logística reversa?

1. Tudo começa com você consumidor!

Para o descarte de um produto eletroeletrônico e eletrodoméstico é importante que confira a lista da ABREE (<http://abree.org.br/informacoes>) para saber onde levar o seu produto.

2. Pontos de recebimento

Ao levar o eletroeletrônico ou eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois terá destinação final ambientalmente correta: a reciclagem.

3. Reciclagem

Aqui você pode ficar tranquilo! Trabalhando em parceria com demais associados e parceiros, os eletroeletrônicos e eletrodomésticos vão chegar para a ABREE que vai tomar conta da reciclagem dos produtos. O importante para nós é ter a sua ajuda para que os produtos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.



TERMOS DE GARANTIA

A **Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A** assegura este produto por um período de 21 meses (630 dias) **GARANTIA CONTRATUAL** e mais 03 meses (90 dias) **GARANTIA LEGAL** contra defeitos de materiais ou fabricação, prazo contado a partir da emissão da nota fiscal de venda ao consumidor.

1. TERMO DE GARANTIA

A garantia não se aplica quando peças e acessórios apresentarem defeitos por utilizações inadequadas, defeito oriundo de instalação em desacordo ao descrito neste manual, mau armazenamento, negligência com a manutenção e conservação, violação de lacres ou aberto por pessoas não autorizadas, manuseio incorreto, alteração ou acidente, danos causados ou originalizados por efeitos da natureza, ex.: raio, descarga elétrica, vendavais, inundações, exposição a maresia, sol e chuva, componentes aqueles que porventura sofrem efeitos de desgaste natural por tempo de operação.

2. DISPOSIÇÕES DA GARANTIA

2.1 Garantia legal (90 dias)

A garantia legal se dará quando analisados e identificados defeitos de material ou fabricação. Exclui-se a vigência desta garantia defeitos provocados por desgaste natural por tempo de uso, danos causados por manuseio incorreto (riscos, amassados ou peças quebradas), utilização para fins diferentes aos descritos neste manual. Devidamente identificado uso diferente dos especificados neste manual, passa ser de inteira responsabilidade do usuário toda e qualquer despesa com

a substituição das peças danificadas.

2.2 Garantia contratual (630 dias)

O fabricante assegura ao usuário a garantia do produto devidamente identificado na Nota Fiscal de venda, referido prazo será contado a partir do término da garantia legal (90 dias). A garantia contratual de 630 seiscentos e trinta dias (21 meses), não abrange os itens: alça, cesto, bandeja, grade, vidro, capa/botões, peças plásticas e estéticas, propriamente analisados e identificados pelo serviço autorizado e/ou fabricante.

2.3 Condições gerais da garantia

2.3.1. Todo e qualquer defeito deverá ser comunicado imediatamente a um de nossos Serviços Autorizados WAP.

2.3.2. Produto deverá ser apresentado completo e com todos os acessórios;

2.3.3. A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A somente assumirá a garantia mediante apresentação da Nota Fiscal do produto e dentro dos prazos especificados neste termo de garantia.

2.3.4. Se você mora em uma cidade que não há um Serviço Autorizado WAP, estando o produto dentro do período de garantia, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) e solicite um código de postagem para envio do equipamento via Correios. O código de postagem pode ser utilizado nos casos em que a residência do consumidor fica acima de 40 quilômetros de distância do Serviço Autorizado WAP mais próximo;



2.3.5. Não é responsabilidade do fabricante custos com embalagens ou deslocamentos aos postos de atendimento;

2.3.6. As partes e peças substituídas em garantia, passam a ser de propriedade da Fresnomaq Industria de Máquinas S/A.

2.3.7. A troca de peça(s) em garantia não prorroga e nem reinicia o período de garantia do equipamento;

2.3.8. A fabricante constatando que o defeito foi ocasionado por mau uso, o usuário será responsável pelos custos de hora técnica e das peças substituídas, devidamente orçadas e aprovadas previamente;

2.3.9. A Fresnomaq Industria de Máquinas S/A não se responsabiliza por qualquer dano pessoal, moral ou material oriundo da utilização do equipamento. Não nos responsabilizamos por danos causados a ambientes, superfícies e outros objetos que tenham sido tratados de forma diferente da indicada no manual de instruções;

2.3.10. A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A se reserva o direito de promover alterações ou paralisar a fabricação dos produtos a qualquer momento e sem prévio aviso;

2.3.11. Expirado o prazo de vigência da garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante quanto à validade dos termos e condições aqui descritos;

2.5 Perda da garantia

A garantia do produto cessará automaticamente quando identificado:

- O uso do produto em não conformidade com as recomendações do manual;
- Ausência ou remoção da etiqueta de identificação do produto (modelo e série);
- Alteração no produto ou de qualquer característica original;
- Produto violado ou reparado por terceiros não autorizados;
- Danos causados por uso impróprio ou excessivo;
- Utilização de produtos químicos não apropriados (inflamáveis ou agressivos a saúde e a natureza);
- Ausência ou uso inadequado dos componentes de proteção;
- Ligar em tensão (voltagem) contrária conforme especificado no produto;
- Uso de adaptadores, alterações ou avarias de cabos elétricos e plugues;
- Utilização de peças e acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.

IMPORTANTE

Antes de encaminhar o seu produto a um de nossos serviços autorizados, realize a limpeza e higienização do produto, a fim de garantir que a falha do seu produto não seja uma ação proveniente de componentes e acessórios sujos, presos ou saturados. Quando é necessário o posto autorizado realizar a limpeza para iniciar ou concluir um reparo de um produto, passa ser de responsabilidade do consumidor arcar com os custos da realização da limpeza e higienização do produto



Livro de
Receitas

Churrasco



PREPARO
20 MIN



TEMPO TOTAL
30 MIN



SERVE
2 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

300 gramas de pancetta em tiras finas
500 gramas de contrafilé em bifes
Sal e pimenta a gosto
Ervas frescas (alho, tomilho, alecrim)
opcional
Azeite

MODO DE PREPARO

1. Tempere os bifes de contrafilé com sal, pimenta e, se desejar, ervas frescas picadas como alho, tomilho e alecrim. Massageie delicadamente para que os temperos penetrem na carne. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.
2. Pré-aqueça a Air Fryer a 200°C por cerca de 5 minutos.
3. Coloque as tiras de pancetta e os bifes de contrafilé na cesta da Air Fryer a 200°C por cerca de 20 minutos, virando na metade do tempo para garantir o cozimento uniforme e atingir o ponto desejado.
4. Retire os bifes da Air Fryer e regue com um fio de azeite antes de servir para realçar os sabores.



Massa com salmão e legumes



PREPARO
30 MIN



TEMPO TOTAL
45 MIN



SERVE
2 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

250g de macarrão
2 filés de salmão
2 colheres de sopa de molho de pimenta doce
2 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de purê de alho
2 colheres de sopa de molho de soja
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Legumes de sua preferência (pimentão, brócolis, cenoura), cortados em pedaços

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça a Air Fryer WAP a 200°C.
2. Em um bowl, misture 2 colheres de molho de pimenta doce com 2 colheres de maionese. Pincele essa mistura em cada pedaço dos filés de salmão.

3. Coloque os filés de salmão na Air Fryer Barbecue WAP e asse por cerca de 10 minutos ou até que estejam cozidos e levemente caramelizados. Retire o salmão da air fryer e reserve.

4. No mesmo cesto da Air Fryer, coloque os legumes cortados em cubos com um pouco de azeite e sal por 20 minutos a 200°, ou até que estejam levemente cozidos, mas ainda crocantes.

5. Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem. Escorra e reserve.

6. No cesto da Air Fryer WAP com os legumes cozidos, adicione o macarrão cozido junto com o purê de alho e o molho de soja. Misture para que o molho envolva todos os ingredientes.

7. Adicione os filés de salmão de volta a Air Fryer WAP e aqueça tudo junto por alguns minutos.



Pão de alho



PREPARO
5 MIN



TEMPO TOTAL
15 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

4 pães franceses
3 colheres de sopa de requeijão
3 colheres de sopa de maionese
3 colheres de sopa de manteiga
3 dentes de alho
3 colheres de queijo ralado
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. O primeiro passo é espremer o alho e deixá-lo como uma pastinha. Em uma tigela, misture a manteiga, o requeijão, a maionese, o alho espremido, o queijo ralado e uma pitada de sal até obter uma pasta homogênea. Se precisar, pode realizar esse processo em uma batedeira.
2. Corte os pães franceses em fatias, mas sem separar completamente. A ideia é criar uma espécie de "leque" com as fatias. Espalhe esse creme de alho entre as fatias do pão, garantindo que o creme entre em cada fenda.
3. Coloque os pães recheados na cesta da Air Fryer e asse a 180° por aproximadamente 5-7 minutos ou até que o pão esteja crocante e levemente dourado.
4. Retire da Air Fryer e sirva imediatamente. O pão de alho estará crocante por fora e macio por dentro, com o queijo derretido e um sabor irresistível.



Pipoca de frango



PREPARO
20 MIN



TEMPO TOTAL
25 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

500g de peito de frango (cortado em pedaços pequenos)
2 colheres de chá de orégano
2 colheres de chá de páprica
2 colheres de chá de mostarda
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de shoyu
2 dentes de alho
6 colheres de sopa de farinha de trigo
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte o peito de frango em cubos, adicione os temperos e misture bem.
2. Adicione a farinha de trigo, regue com um fio de azeite, garanta que cada pedaço de frango esteja completamente coberto.
3. Coloque os pedaços na Air Fryer, evitando amontoar para uma melhor circulação do ar.
4. Deixe na Air Fryer de 15 a 20 minutos a 200°C, virando na metade do tempo para dourar uniformemente.
5. Retire os pedaços de frango da Air Fryer quando estiverem dourados e crocantes.
6. Sirva imediatamente com seu molho preferido, como mostarda e mel, ranch, ou molho de pimenta.



Bolo de chocolate



PREPARO
25 MIN



TEMPO TOTAL
35 MIN



SERVE
8 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

Para a massa:

- 2 Ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara de açúcar $\frac{3}{4}$
- $\frac{1}{3}$ xícara de óleo
- $\frac{1}{3}$ xícara de água
- $\frac{1}{2}$ xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento químico
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Para cobertura:

- 150 de chocolate branco picado
- $\frac{1}{2}$ caixinha de creme de leite
- Granulado a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture ovos, açúcar, óleo e chocolate em pó em uma tigela até obter uma massa homogênea.
2. Adicione água e misture novamente.
3. Acrescente a farinha gradualmente, assegurando uma mistura completa.
4. Coloque fermento químico e bicarbonato de sódio e mexa até incorporar.
5. Unte a forma com manteiga e polvilhe chocolate em pó, despeje a massa na forma e cubra com papel alumínio.
7. Pré-aqueça a Air Fryer a 180°C por 3 minutos e asse o bolo por 25 minutos.
8. Faça o teste do palito, remova o papel alumínio e asse por mais 5 minutos.
9. Derreta chocolate branco com creme de leite para a cobertura, despeje sobre o bolo, adicione granulado.



*Nota: O bicarbonato de sódio escurece o bolo, podendo ser substituído por fermento químico na mesma quantidade.



CONSULTE A RELAÇÃO ATUALIZADA DE
ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS NO SITE

www.wap.ind.br

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre a garantia, entre em contato através do nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor, pelo telefone ou e-mail abaixo:

Tel.: (41) 3012-7272 | E-mail: sac@wap.ind.br

Wap

Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A
Av. Rui Barbosa, 5525
São José dos Pinhais | PR | Brasil
CEP: 83.045-350