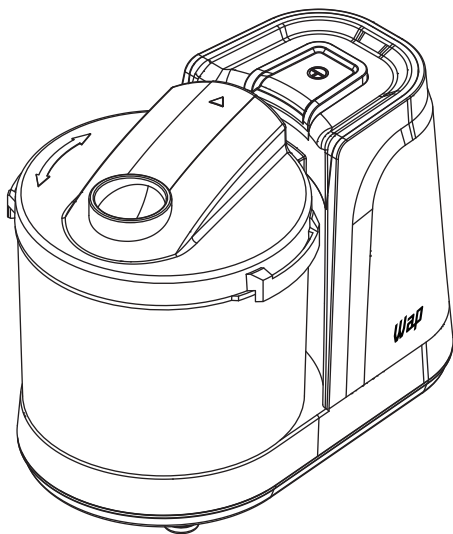


Wap

FW010928 - REV010UT25



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MINI PROCESSADOR FAST CUT

MINI PROCESSADOR

Parabéns!

Agora a wap faz parte da sua família!

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.....	02
Apresentação do produto	04
Instruções de segurança	05
Montando seu produto	08
Utilizando seu produto	08
Limpeza e conservação	11
Soluções de problemas	12
Reciclagem e logística reversa	13
Termos de garantia	14

O manual de instrução esta disponível em formato digital no site oficial da WAP:
loja.wap.ind.br.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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	MINI PROCESSADOR FAST CUT	
Tensão (V~)	127	220
Potência Elétrica (W)	150	
Capacidade Máxima da Jarra (ml)	360*	
Comprimento do cabo elétrico (m)	1	
Peso Líquido (kg)	0,65	
Dimensões do produto (cm) (C x L x A)	18,1 x 17,6 x 15	
Cor	Inox / Preto	

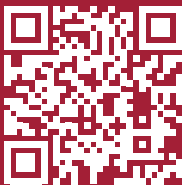
A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão 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.

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



PRECISA DE AJUDA?

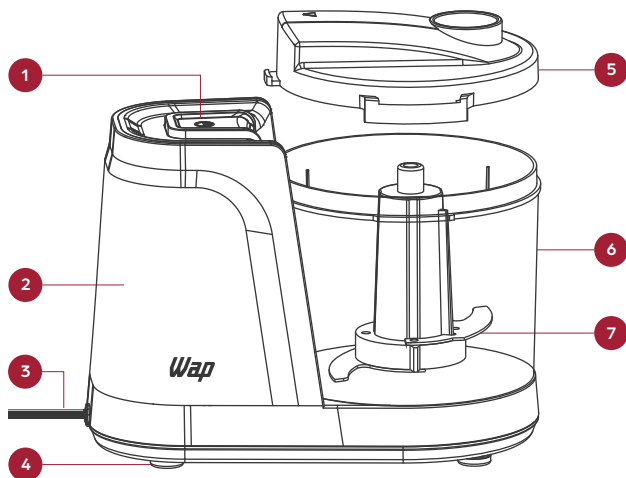
ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO

Wap

Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A
Rua Antônio Singer, 200
São José dos Pinhais | PR | Brasil
CEP: 83.090-362



CONHEÇA SEU PRODUTO



1. Botão Pulsar
2. Corpo do aparelho
3. Cabo elétrico com plugue
4. Pés antiderrapantes
5. Tampa
6. Jarra
7. Conjunto das lâminas



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos.
- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não é permitido o uso deste produto por crianças.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- É recomendável estar calçado e sobre piso seco ao manusear qualquer produto conectado a rede elétrica.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- Não usar este aparelho ao ar livre.
- Mantenha o aparelho e o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Não tentar anular o mecanismo de trava da tampa.
- Tome cuidado para não tocar a lâmina em aço inoxidável, pois é extremamente afiada.
- Este aparelho possui travas de segurança que libera o aparelho para funcionamento somente depois da tampa ser encaixada por completo.
- Evitar que o motor funcione por mais de 1 minuto continuamente. Quanto maior for a tempo com a função PULSAR, tanto mais fina será a textura do alimento. Para triturar o alimento de forma mais grosseira, usar pequenos intervalos de funcionamento.
- Certificar-se de que a lâmina em aço inoxidável pare completamente de girar antes de remover a tampa.
- Se o produto sofrer uma queda e (ou) apresentar problemas de funcionamento, o mesmo não deverá ser utilizado, neste caso encaminhe para uma assistência técnica autorizada WAP.
- Nunca utilize extensões e adaptadores múltiplos na tomada. Este produto deve ser conectado diretamente em uma tomada em perfeitas condições e exclusiva para o produto.

- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Se o Cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Não permita o contato do Cabo elétrico com partes quentes ou objetos cortantes.
- O Cabo elétrico nunca deve ser dobrado ou esticado.
- Não imergir o Cabo elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros líquidos.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto.
- Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do Serviço Autorizado WAP.
- Para evitar a perda da garantia ou acidentes, nunca modifique o produto ou utilize peças e acessórios que não sejam originais.
- Para evitar cortes acidentais ao montar ou desmontar seu miniprocessador, tome cuidado ao manusear as lâminas de corte, pois estão são muito afiadas.
- Evite inserir líquidos quentes no recipiente. O mesmo pode ser ejetado do aparelho devido a uma vaporização.



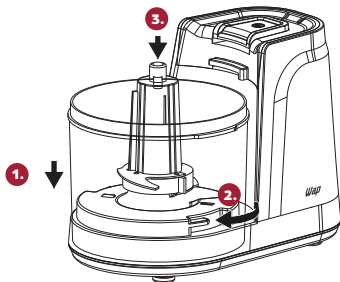
INSTRUÇÕES DA TAMPA TRADUZIDAS:

- 1 – Turn lid clockwise until it clicks:** Gire a tampa no sentido horário até fazer um clique;
- 2 – Lock:** Travar;
- 3 – Unlock:** Destruavar;
- 4 – Caution do not open until blade stops:** Cuidado não abra até que a lâmina pare.



MONTANDO SEU PRODUTO

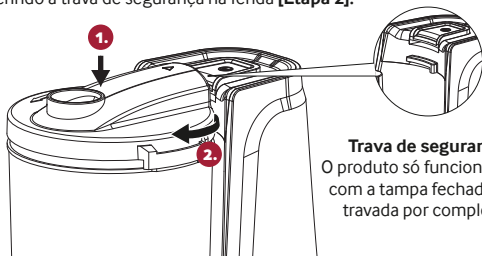
1. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, lave a tampa, a jarra e a lâmina de aço inoxidável com água morna e detergente neutro. Em seguida, seque bem todas as peças.
2. Posicione o aparelho sobre um balcão ou uma superfície plana, garantindo que os pés antiderrapantes estejam firmemente apoiados.
3. Instale a jarra no corpo do aparelho **[Etapa 1]**. Alinhe as guias da jarra com as fendas da base, gire no sentido horário até que a jarra fique travada faça um 'clique' **[Etapa 2]**.
4. Coloque o conjunto das lâminas no eixo central **[Etapa 3]**.



! ATENÇÃO

- Evite tocar na lâmina de aço inoxidável, pois é extremamente afiada e pode causar acidentes.

5. Colocar a tampa sobre a jarra, com as guias para encaixe da tampa alinhadas **[Etapa 1]**. Girar a tampa, inserindo a trava de segurança na fenda **[Etapa 2]**.



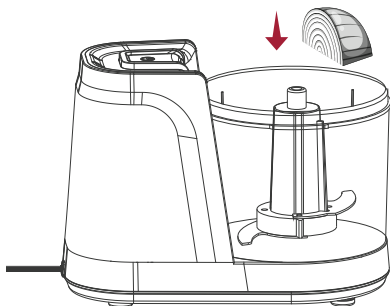
Trava de segurança
O produto só funcionará com a tampa fechada e travada por completo



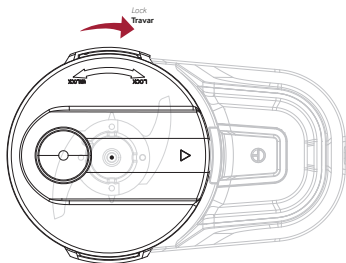
UTILIZANDO SEU PRODUTO

1. Após higienizar e montar o produto, retire a tampa e coloque o alimento na jarra.

Nota: Recomenda-se cortar alimentos maiores em pedaços menores para facilitar o uso.



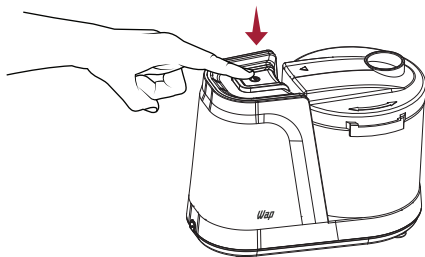
2. Após colocar os alimentos, coloque a tampa sobre a jarra posicionando o pino central no orifício do conjunto das lâminas e gire no sentido horário até travar, como descrito no passo 5.



! IMPORTANTE

- O botão pulsar só será liberado caso a tampa esteja travada corretamente.

3.Após travar a tampa, pressione o botão o tempo desejado para processar os alimentos. Para parar o processamento, solte o botão e o produto irá desligar automaticamente. Repita o processo.

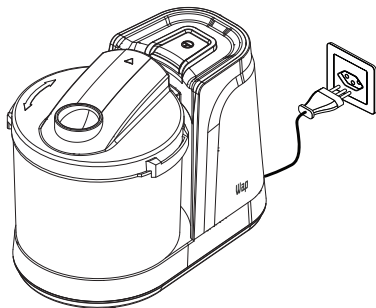


Nota: Evite que o motor funcione por mais de 1 minuto continuamente. Quanto maior for a tempo com a função PULSAR ligada, maior será o resultado do triturado do alimento.

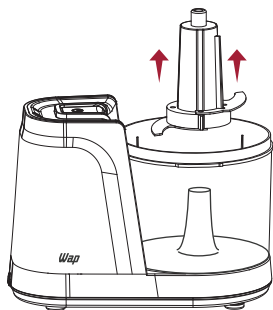
! ATENÇÃO!

- Certifique-se de que as lâminas parem completamente de girar antes de remover a tampa.

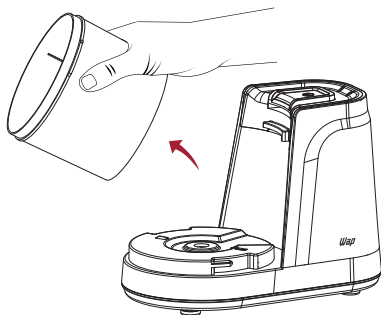
4.Remova o plugue da tomada elétrica.



5. Remova a tampa e puxe com cuidado a lâmina em aço inoxidável para cima.



6. Após o uso, retire a jarra e transfira o alimento triturado para outro recipiente. Caso necessário use uma colher de silicone ou madeira para não danificar a jarra.



! **IMPORTANTE**

- A jarra não deve ser utilizada para o armazenamento de alimentos.

GUIA PARA PROCESSAR ALIMENTOS

Tipo de alimento	Dicas de preparo
Pão: Fresco, torrado ou dormido	Usar uma fatia de cada vez, quebrar em pedaços pequenos
Frutas e Legumes em lata	Derramar uma lata (350g) e processar em intervalos de 30 segundos, até obter a consistência desejada.
Frutas e Legumes cozidos	Usar uma xícara de líquido de cozimento. Processar em intervalos de 30 segundos, até obter a consistência desejea.
Frutas e Legumes frescos	Usar uma xícara de líquido de cozimento. Processar em intervalos de 30 segundos, até obter a consistência desejea.
Salsa e outras verduras verdes	Lavar e secar totalmente. Processar no máximo uma xícara em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Nozes	Processar, com ou sem a função PULSAR, em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Biscoitos e Bolachas	Processar, com ou sem a função PULSAR, no máximo 12 biscoitos em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Barra ou lascas de chocolate	Processar, com ou sem a função PULSAR, uma barra de chocolate (pré-cortado em pedaços) em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Cebola e alho	Processe o alimento (pré-cortado em pedaços), não ultrapassando o nível máximo, em intervalos de 15 segundos, até obter a textura desejada.
Carnes	Processe o alimento (pré-cortado em pedaços), não ultrapassando o nível máximo, em intervalos de 15 segundos, até obter a textura desejada.



LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

! CUIDADO

- Antes de iniciar a limpeza, retire o cabo elétrico da tomada para evitar possíveis choques.

1. Desligue seu Mini-Processador da tomada quando não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Nunca se deve submergir a base, o plugue ou o fio na água nem em outros líquidos. Espere até que a lâmina esteja parada antes de desmontá-la.

! ATENÇÃO

- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte. Certifique-se de esvaziar o recipiente durante a limpeza.

NOTA

Este aparelho deve ser limpo toda vez que for usado.

2. Esvaziar a jarra e retirar todos os acessórios. Mergulhá-los, com exceção do corpo do aparelho, em água para facilitar a limpeza. Os componentes poderão ser limpos com segurança em uma máquina de lavar louça.

NOTA

A lâmina em aço inoxidável não deve ser lavada em lava louças.

Limpe o corpo do aparelho com um tecido umedecido. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água para evitar o risco de choque elétrico. Seque totalmente. Mantenha as áreas de encaixe do processador livre de partículas de alimentos.

Alguns tipos de alimentos poderão descolorir o material da jarra. Isto é normal e não causará danos ao aparelho nem modificará o gosto dos alimentos. Esfregue o interior da jarra com um tecido embebido em óleo vegetal para remover a descoloração.

RECICLAGEM

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 matérias 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.

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.

1. Disposições da garantia

1.1. 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.

1.2. 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, base, capa/botões, recipiente, peças plásticas e estéticas, propriamente analisados e identificados pelo serviço autorizado e/ou fabricante.

2. Condições gerais da garantia

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

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

2.3. 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.

2.4. 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;

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

2.6. As partes e peças substituídas em garantia, passam a ser de propriedade da Fresnomaq

Indústria de Máquinas S/A.

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

2.8.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;

2.9.A Fresnomaq Indústria 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;

2.10.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;

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

3. Perda da garantia

A garantia do produto cessará automaticamente quando identificado:

- 3.1. O uso do produto em não conformidade com as recomendações do manual;
- 3.2. Ausência ou remoção da etiqueta de identificação do produto (modelo e série);
- 3.3. Alteração no produto ou de qualquer característica original;
- 3.4. Produto violado ou reparado por terceiros não autorizados;
- 3.5. Danos causados por uso impróprio ou excessivo;
- 3.6. Utilização de produtos químicos não apropriados (inflamáveis ou agressivos a saúde e a natureza);
- 3.7. Ausência ou uso inadequado dos componentes de proteção;
- 3.8. Ligar em tensão (voltagem) contrária conforme especificado no produto;
- 3.9. Uso de adaptadores, alterações ou avarias de cabos elétricos e plugues;
- 3.10. 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

Parabéns!

Agora a wap faz parte da sua família!

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.....	02
Apresentação do produto	04
Instruções de segurança	05
Montando seu produto	08
Utilizando seu produto	08
Limpeza e conservação	11
Soluções de problemas	12
Reciclagem e logística reversa	13
Termos de garantia	14

O manual de instrução esta disponível em formato digital no site oficial da WAP: loja.wap.ind.br.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.

Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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

1

DADOS TÉCNICOS

MODELO	MINI PROCESSADOR FAST CUT	
Tensão (V~)	127	220
Potência Elétrica (W)	150	
Capacidade Máxima da Jarra (ml)	360*	
Comprimento do cabo elétrico (m)	1	
Peso Líquido (kg)	0,65	
Dimensões do produto (cm) (C x L x A)	18,1 x 17,6 x 15	
Cor	Inox / Preto	

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.

2

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:

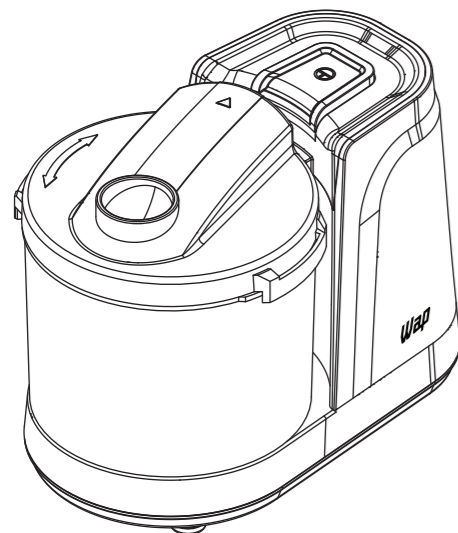
Tel.: (41) 3012-7272 | E-mail: sac@wap.ind.br



PRECISA DE AJUDA?
ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A
Rua Antônio Singer, 200
São José dos Pinhais | PR | Brasil
CEP: 83.090-362

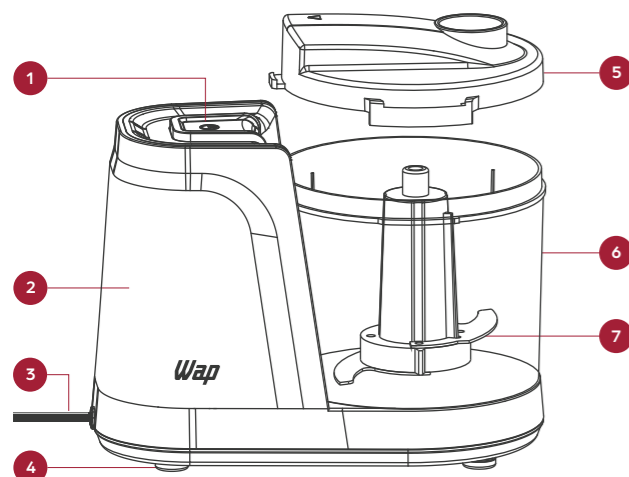


As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES MINI PROCESSADOR FAST CUT

MINI PROCESSADOR

CONHEÇA SEU PRODUTO



1. Botão Pulsar
2. Corpo do aparelho
3. Cabo elétrico com plugue
4. Pés antiderrapantes
5. Tampa
6. Jarra
7. Conjunto das lâminas

3

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos.
- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não é permitido o uso deste produto por crianças.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- É recomendável estar calçado e sobre piso seco ao manusear qualquer produto conectado a rede elétrica.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
- Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao produto.
- Não usar este aparelho ao ar livre.
- Mantenha o aparelho e o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Não tente anular o mecanismo de trava da tampa.
- Tome cuidado para não tocar a lâmina em aço inoxidável, pois é extremamente afiada.
- Este aparelho possui travas de segurança que libera o aparelho para funcionamento somente depois da tampa ser encaixada por completo.
- Evitar que o motor funcione por mais de 1 minuto continuamente. Quanto maior for a tempo com a função PULSAR, tanto mais fina será a textura do alimento. Para triturar o alimento de forma mais grosseira, usar pequenos intervalos de funcionamento.
- Certificar-se de que a lâmina em aço inoxidável pare completamente de girar antes de remover a tampa.
- Se o produto sofrer uma queda e (ou) apresentar problemas de funcionamento, o mesmo não deverá ser utilizado, neste caso encaminhe para uma assistência técnica autorizada WAP.
- Nunca utilize extensões e adaptadores múltiplos na tomada. Este produto deve ser conectado diretamente em uma tomada em perfeitas condições e exclusiva para o produto.

4

- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Não ligue o produto em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Se o Cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Não permita o contato do Cabo elétrico com partes quentes ou objetos cortantes.
- O Cabo elétrico nunca deve ser dobrado ou esticado.
- Não imergir o Cabo elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros líquidos.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do produto.
- Nunca toque no produto com a mão molhada.
- Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do Serviço Autorizado WAP.
- Para evitar a perda da garantia ou acidentes, nunca modifique o produto ou utilize peças e acessórios que não sejam originais.
- Para evitar cortes acidentais ao montar ou desmontar seu miniprocessador, tome cuidado ao manusear as lâminas de corte, pois estão são muito afiadas.
- Evite inserir líquidos quentes no recipiente. O mesmo pode ser ejetado do aparelho devido a uma vaporização.

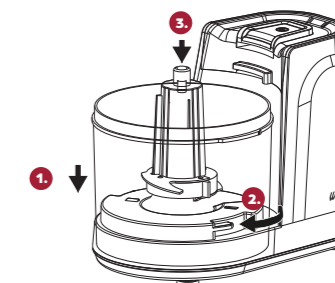
INSTRUÇÕES DA TAMPA TRADUZIDAS:

- 1 – Turn lid clockwise until it clicks: Gire a tampa no sentido horário até fazer um clique;
- 2 – Lock: Travar;
- 3 – Unlock: Destravar;
- 4 – Caution do not open until blade stops: Cuidado não abra até que a lâmina pare.

5

MONTANDO SEU PRODUTO

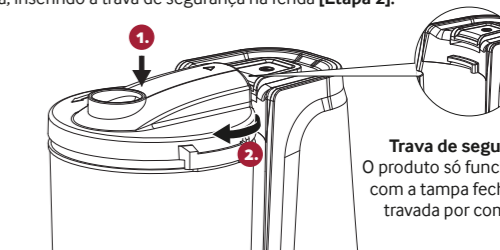
1. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, lave a tampa, a jarra e a lâmina de aço inoxidável com água morna e detergente neutro. Em seguida, seque bem todas as peças.
2. Posicione o aparelho sobre um balcão ou uma superfície plana, garantindo que os pés antiderrapantes estejam firmemente apoiados.
3. Instale a jarra no corpo do aparelho [Etapa 1]. Alinhe as guias da jarra com as fendas da base, gire no sentido horário até que a jarra fique travada faça um 'clique' [Etapa 2].
4. Coloque o conjunto das lâminas no eixo central [Etapa 3].



ATENÇÃO

- Evite tocar na lâmina de aço inoxidável, pois é extremamente afiada e pode causar acidentes.

5. Colocar a tampa sobre a jarra, com as guias para encaixe da tampa alinhadas [Etapa 1]. Girar a tampa, inserindo a trava de segurança na fenda [Etapa 2].



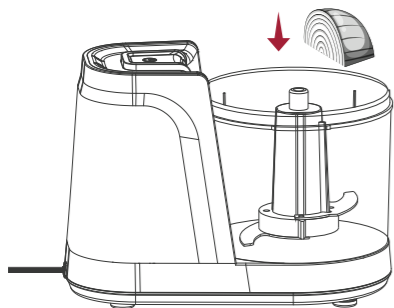
Trava de segurança
O produto só funcionará com a tampa fechada e travada por completo

6

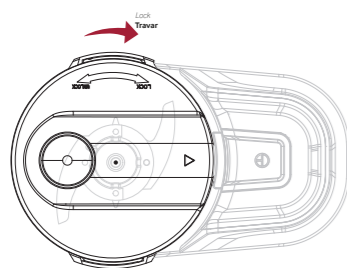
UTILIZANDO SEU PRODUTO

1. Após higienizar e montar o produto, retire a tampa e coloque o alimento na jarra.

Nota: Recomenda-se cortar alimentos maiores em pedaços menores para facilitar o uso.



2. Após colocar os alimentos, coloque a tampa sobre a jarra posicionando o pino central no orifício do conjunto das lâminas e gire no sentido horário até travar, como descrito no passo 5.

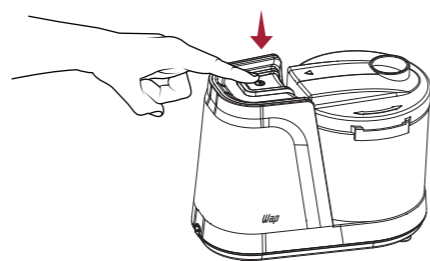


! IMPORTANTE

- O botão pulsar só será liberado caso a tampa esteja travada corretamente.

7

3. Após travar a tampa, pressione o botão o tempo desejado para processar os alimentos. Para parar o processamento, solte o botão e o produto irá desligar automaticamente. Repita o processo.

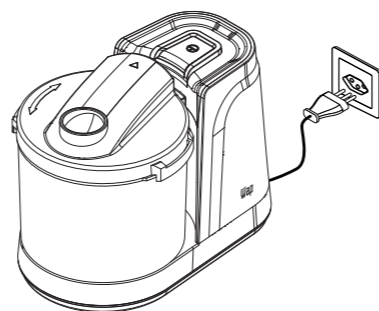


Nota: Evite que o motor funcione por mais de 1 minuto continuamente. Quanto maior for a tempo com a função PULSAR ligada, maior será o resultado do triturado do alimento.

! ATENÇÃO!

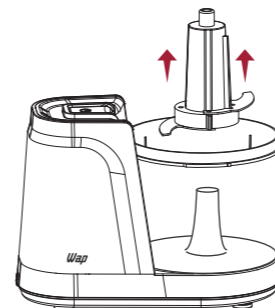
- Certifique-se de que as lâminas parem completamente de girar antes de remover a tampa.

4. Remova o plugue da tomada elétrica.

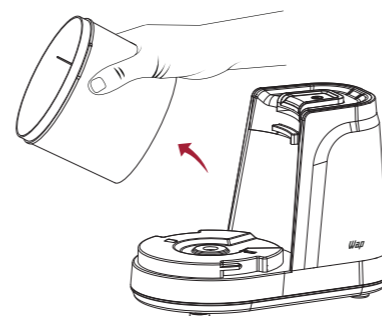


8

5. Remova a tampa e puxe com cuidado a lâmina em aço inoxidável para cima.



6. Após o uso, retire a jarra e transfira o alimento triturado para outro recipiente. Caso necessário use uma colher de silicone ou madeira para não danificar a jarra.



! IMPORTANTE

- A jarra não deve ser utilizada para o armazenamento de alimentos.

9

GUIA PARA PROCESSAR ALIMENTOS

Tipo de alimento	Dicas de preparo
Pão: Fresco, torrado ou dormido	Usar uma fatia de cada vez, quebrar em pedaços pequenos
Frutas e Legumes em lata	Derramar uma lata (350g) e processar em intervalos de 30 segundos, até obter a consistência desejada.
Frutas e Legumes cozidos	Usar uma xícara de líquido de cozimento. Processar em intervalos de 30 segundos, até obter a consistência desejada.
Frutas e Legumes frescos	Usar uma xícara de líquido de cozimento. Processar em intervalos de 30 segundos, até obter a consistência desejada.
Salsa e outras verduras verdes	Lavar e secar totalmente. Processar no máximo uma xícara em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Nozes	Processar, com ou sem a função PULSAR, em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Biscoitos e Bolachas	Processar, com ou sem a função PULSAR, no máximo 12 biscoitos em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Barra ou lascas de chocolate	Processar, com ou sem a função PULSAR, uma barra de chocolate (pré-cortado em pedaços) em intervalos de 30 segundos, até obter a textura desejada.
Cebola e alho	Processe o alimento (pré-cortado em pedaços), não ultrapassando o nível máximo, em intervalos de 15 segundos, até obter a textura desejada.
Carnes	Processe o alimento (pré-cortado em pedaços), não ultrapassando o nível máximo, em intervalos de 15 segundos, até obter a textura desejada.

10

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

! CUIDADO

- Antes de iniciar a limpeza, retire o cabo elétrico da tomada para evitar possíveis choques.

1. Desligue seu Mini-Processador da tomada quando não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Nunca se deve submergir a base, o plugue ou o fio na água nem em outros líquidos. Espere até que a lâmina esteja parada antes de desmontá-la.

! ATENÇÃO

- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte. Certifique-se de esvaziar o recipiente durante a limpeza.

NOTA

Este aparelho deve ser limpo toda vez que for usado.

2. Esvaziar a jarra e retirar todos os acessórios. Mergulhá-los, com exceção do corpo do aparelho, em água para facilitar a limpeza. Os componentes poderão ser limpos com segurança em uma máquina de lavar louça.

NOTA

A lâmina em aço inoxidável não deve ser lavada em lava louças.

Limpe o corpo do aparelho com um tecido umedecido. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água para evitar o risco de choque elétrico. Seque totalmente. Mantenha as áreas de encaixe do processador livre de partículas de alimentos.

Alguns tipos de alimentos poderão descolorir o material da jarra. Isto é normal e não causará danos ao aparelho nem modificará o gosto dos alimentos. Esvazie o interior da jarra com um tecido embebido em óleo vegetal para remover a descoloração.

11

RECICLAGEM

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 matérias 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.

12

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.

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.

1. Disposições da garantia

1.1. 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.

1.2. 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 seiscientos e trinta dias (21 meses), não abrange os itens: alça, base, capa/botões, recipiente, peças plásticas e estéticas, propriamente analisados e identificados pelo serviço autorizado e/ou fabricante.

2. Condições gerais da garantia

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

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

2.3. 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.

2.4. 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;

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

2.6. As partes e peças substituídas em garantia, passam a ser de propriedade da Fresnomaq

13

Indústria de Máquinas S/A.

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

2.8. 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;

2.9. A Fresnomaq Indústria 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;

2.10. 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;

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

3. Perda da garantia

A garantia do produto cessará automaticamente quando identificado:

- 3.1. O uso do produto em não conformidade com as recomendações do manual;
- 3.2. Ausência ou remoção da etiqueta de identificação do produto (modelo e série);
- 3.3. Alteração no produto ou de qualquer característica original;
- 3.4. Produto violado ou reparado por terceiros não autorizados;
- 3.5. Danos causados por uso impróprio ou excessivo;
- 3.6. Utilização de produtos químicos não apropriados (inflamáveis ou agressivos a saúde e a natureza);
- 3.7. Ausência ou uso inadequado dos componentes de proteção;
- 3.8. Ligação em tensão (voltagem) contrária conforme especificado no produto;
- 3.9. Uso de adaptadores, alterações ou avarias de cabos elétricos e plugues;
- 3.10. 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

14