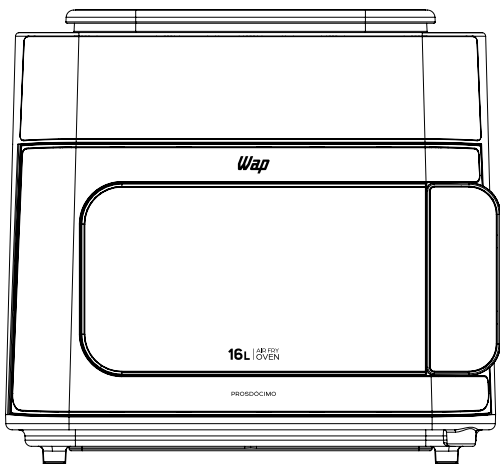


Wap



FW011389
REV00JUL25

PRECISA DE AJUDA?
ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

AIRFRY OVEN

MULTI-COMB WAFC16

PROSDÓCIMO



INTRODUÇÃO

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.....	3
Observações importantes.....	4
Instruções de segurança.....	5
Conheça seu produto.....	8
Modo de uso.....	10
Tabela de receitas e funções.....	16
Iniciando uma receita.....	18
Outras observações.....	21
Soluções para possíveis problemas.....	22
Limpeza, conservação e armazenamento.....	24
Reciclagem e logística reversa.....	25
Termos de garantia.....	26

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 AIRFRY MULTI-COMB 16L WAFC16	
Tensão (V~)	127	220
Potência (W)	1800	1800
Frequência (Hz)	60	
Capacidade Total (L)	16	

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.



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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.



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 ELÉTRICA E MANUSEIO

- Nunca mergulhe o corpo do aparelho (a parte que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento) em água. Não a lave diretamente na torneira.
- Para evitar choque elétrico, não coloque nenhum tipo de líquido dentro do corpo do aparelho.
- O produto deve ser ligado em uma tomada com aterramento e dimensionada para o produto em questão, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Para sua segurança, solicite a um electricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação da Air Fryer.
- Ligue sua Air Fryer a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- 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.



- Ao cozinhar, não coloque o aparelho contra uma parede ou outros aparelhos. Deixe pelo menos 15 cm de espaço livre na parte de trás, nas laterais e acima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use este aparelho se o plugue, o cabo de energia, ou o aparelho em si estiverem danificados de alguma forma.
- Não coloque o aparelho em cima de superfícies quentes, como fogões.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado WAP, a fim de evitar riscos.
- Mantenha o aparelho e seu cabo de energia fora do alcance de crianças enquanto estiver em funcionamento ou em processo de resfriamento.
- Mantenha o cabo de energia longe de superfícies quentes. Não conecte o cabo de energia nem opere os controles do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Nunca use este aparelho com qualquer tipo de extensão elétrica.
- Não opere o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como toalhas de mesa e cortinas.
- Sempre opere o aparelho em uma superfície horizontal que seja nivelada, estável, e não-combustível.

USO, MANUSEIO E CUIDADOS COM O APARELHO

- Para evitar que o alimento toque na tela superior interna e no elemento de aquecimento, não encha demais o cesto.
- Não cubra a Entrada ou a Saída de Ar enquanto a fritadeira estiver funcionando, o bloqueio dessa entrada e saída impede o cozimento uniforme e pode danificar o aparelho ou causar superaquecimento.
- Nunca coloque óleo no cesto, isso pode causar incêndio e lesões pessoais.
- Durante o cozimento, o aparelho atinge uma temperatura interna que pode causar queimaduras graves. Para evitar lesões pessoais, nunca coloque as mãos dentro do aparelho a menos que ele esteja completamente frio.

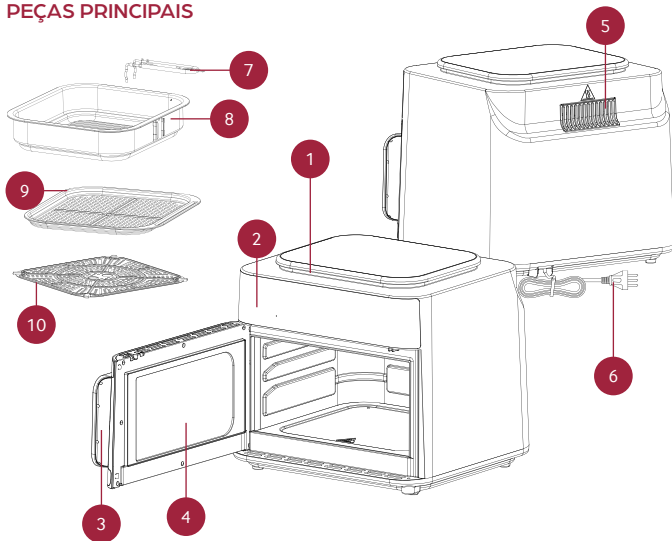


- Durante a operação, o ar quente é liberado pela Saída de Ar, mantenha suas mãos e rosto a uma distância segura da Saída de Ar.
- As superfícies externas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Use luvas próprias para fritadeira ou use a ferramenta de remoção ao manusear componentes e superfícies quentes.
- Se o aparelho emitir fumaça de cor preta, desligue-o da tomada imediatamente e espere a fumaça parar antes de remover o conteúdo da fritadeira.
- Quando o tempo de cozimento terminar, a cocção irá parar, mas o ventilador continuará funcionando por 20 segundos para resfriar o aparelho.
- Sempre desligue o aparelho da tomada após o uso.
- Deixe o aparelho esfriar por aproximadamente 30 minutos antes de manusear, limpar ou guardar.
- Não use a fritadeira para qualquer finalidade diferente da descrita neste manual.



CONHEÇA SEU PRODUTO

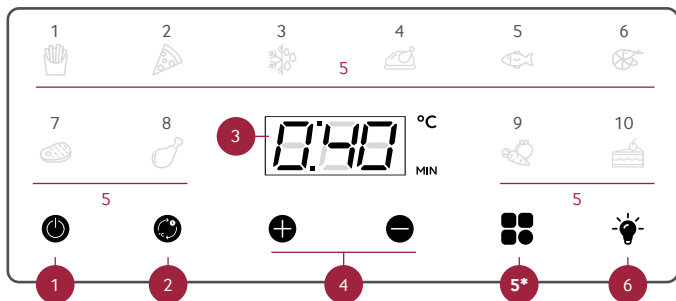
PEÇAS PRINCIPAIS



- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1. Entrada de ar | 6. Cabo de alimentação |
| 2. Paineil digital | 7. Alça do Cesto |
| 3. Alça da Porta | 8. Cesto |
| 4. Visor da Porta | 9. Grelha |
| 5. Saída de ar | 10. Bandeja |



PAINEL DIGITAL



1. LIGAR / DESLIGAR

Conecte o cabo de alimentação do produto na tomada, assim a luz do botão de “Ligar/Desligar” ficará acesa.

Ao pressionar esse botão uma vez, o painel todo irá acender e o produto ficará pronto para ser utilizado.

Ao pressionar o botão uma segunda vez, com ele já ligado, o produto irá iniciar a preparação padrão, com uma temperatura de 185°C e 15 minutos de preparação.

Pressionar esse botão a qualquer momento durante a preparação irá desligar a unidade, onde dentro de 20

segundos o painel irá apagar e também as ventoinhas continuarão em operação para resfriar o aparelho.

2. ALTERNAR TIMER E TEMP.

Botão utilizado para alternar o controle entre o tempo de preparo e a temperatura das funções disponíveis da air fryer.

3. PAINEL TEMPORIZADOR

Interface de comunicação do produto, que disponibiliza informações de tempo de preparação das receitas, temperatura, mensagens de alerta, entre outros.



4. SELECIONADOR DE TEMPO E TEMPERATURA

Para temperatura, os botões possuem um intervalo de alteração de 10°C cada, com mínimo de 80°C e máximo de 200°C.

5. MENU DE RECEITAS

Através do botão “Menu de Receitas”, você pode selecionar uma entre as 10 opções disponíveis.

Ao pressionar o botão, a receita selecionada será indicada por uma luz branca piscando no painel, bastando pressionar outra(s) vez(es) para chegar até a função desejada, seguindo a ordem de 1 até 11, representada na figura anterior do painel (sendo 11 a função “Manual”).

Após selecionar a função, a preparação começa após 5 segundos com as predefinições de tempo e temperatura de cada opção (confira na seção “Tabela de Funções” a seguir), a preparação também pode ser iniciada de forma imediata ao pressionar o botão de “Ligar/Desligar”.

Os valores de temperatura e tempo de preparação podem ser alterados

com o botão “Selecionador de Tempo e Temperatura”.

6. LUZ INTERNA

Durante a preparação de uma receita, ao pressionar o botão “Luz Interna”, o interior ficará aceso através de uma iluminação superior.

NOTA

Todas as receitas possuem uma temperatura ajustável de 80°C até 200°C, e um tempo ajustável de 1 min até 90 min. A temperatura e o tempo predefinidos nos modos de preparo também podem ser ajustados manualmente de acordo com a sua preferência.

A temperatura e os tempos de preparo apresentados na tabela são apenas orientações/referências; eles variam em função das receitas e da quantidade de ingredientes, formas e texturas utilizados.

Ao pressionar o botão “Ligar/Desligar” com o aparelho ligado e nenhuma receita selecionada, você ativa o modo Manual, com uma temperatura de 185°C e 15 minutos de preparação.



TABELA DE FUNÇÕES





Nº / ÍCONE DA FUNÇÃO	RECEITA / FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)
1 	Batata Frita	200	18
2 	Pizza	170	8
3 	Descongelar	200	20
4 	Frango	200	25
5 	Peixe	200	10
6 	Camarão	200	10
7 	Carne	200	8
8 	Coxinha de Frango	200	15
9 	Vegetais	180	15
10 	Bolo	160	30
11 	Manual	185	15



TABELA DE RECEITAS

RECEITA / ALIMENTO	QUANT. (g) Mín - Máx.	TEMPO (min) Mín - Máx.	TEMP (°C)
Batata frita fina congel.	160 - 480	14 - 20	200
Batata frita grossas congel.	160 - 480	15 - 20	200
Batatas fritas caseiras	160 - 200	10 - 15	180
Gomos de batata	160 - 200	16 - 20	180
Batata gratinada	200 - 320	15 - 18	200
Anel de cebola congel.	200 - 450	15 - 18	200
Bife	110 - 480	10 - 15	180
Costeleta de porco	110 - 480	10 - 15	180
Hambúrguer	110 - 480	8 - 14	180
Rolinho de salsicha	110 - 480	10 - 15	200
Coxas de Frango	110 - 480	18 - 24	180
Peito de Frango	110 - 480	10 - 16	180
Rolinhos primavera	110 - 340	15 - 20	200
Nuggets congelados	110 - 480	10 - 15	200
Palitos de peixe congel.	110 - 480	6 - 10	200
Palitos de Muçarela	110 - 480	8 - 10	180
Vegetais Recheados	110 - 480	10	160
Bolo	160 - 240	20 - 30	160
Quiche	180 - 240	20 - 25	160
Pão de queijo	200 - 300	20 - 25	160

OBSERVAÇÕES DE PREPARO



- Porções acima do indicado na tabela poderão requerer maior tempo e maior quantidade de viradas, até que se obtenha o ponto de cocção desejado.
- As sugestões de tempo do painel são indicadas para as porções indicadas na tabela.
- É recomendável que todos os alimentos congelados sejam secos com papel toalha para que os possíveis cristais de gelo que se formam durante o congelamento não interfiram na textura do alimento.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo para serem preparados em relação a alimentos menores.
- Para melhores resultados, coloque porções de ingredientes menores na cesta. Cubra o fundo da cesta com apenas uma camada de alimentos.
- Para obter os melhores resultados, use produtos congelados prontos para assar.
- Ao preparar alimentos feitos em casa para cozimento, lembre-se de que eles podem ficar claros e menos crocantes.
- Recomenda-se sacudir os alimentos durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos cozinhem por completo.
- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel absorvente. Antes de colocá-las na cesta, pincelar com um pouco de óleo ou azeite para obter um resultado mais crocante.
- Todos os petiscos preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- Use massa pré-cozida para preparar rapidamente petiscos recheados e com mais facilidade.
- Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos empregando uma forma ou refratário que caiba na cesta, ou for-



minhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados na fritadeira.

- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo da cesta, é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins, etc. Considere que ao cobrir o fundo da cesta, a circulação do fluxo (de ar) é reduzida, diminuindo o desempenho do cozimento. Para isso, recomenda-se aumentar o tempo de preparo.
- Verduras e legumes que podem ser grelhados na fritadeira: berinjela, pimentão, cebolas, abobrinha, espigas de milho e pimentas. Não é recomendável o cozimento de verduras e legumes, como cenouras, brócolis e vagens, que possuem menor quantidade de água em sua composição.
- Frango, bife, peixes e muitas outras carnes, que geralmente são fritas, grelhadas e assadas,

podem ser preparadas na fritadeira. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.

- É possível pincelar um pouco de óleo sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.
- Ao fritar pastéis, coloque só uma camada no fundo da cesta e pincel com óleo ou azeite para um resultado mais crocante. Eles devem ser virados durante o preparo.
- Alimentos congelados demoram um pouco mais para serem preparados, porém o resultado é o mesmo dos demais alimentos.
- Se possível, somente acrescente o sal no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.
- Os tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, tamanho dos pedaços, partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.



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 o cesto, a grelha e a bandeja em água morna com sabão. Depois, enxágue e seque-os completamente.

Esses acessórios também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

DICAS DE PRIMEIRO USO

Para manter a qualidade do antiaderente do seu produto é necessário prepará-lo antes da primeira utilização.

1. Na primeira utilização o antiaderente deve ser untado com óleo e o produto deve ser ligado na temperatura mínima por aproxima-

madamente dois minutos, quando esfriar, lavar e enxugar novamente. Não se preocupe com odores de óleo e um pouco de fumaça branca, são **comuns durante o primeiro uso**.

2. Após esse processo, o produto poderá ser usado, nas próximas utilizações não é preciso untar.



ATENÇÃO!

Nunca lave a **unidade principal** na máquina de lavar louça ou submerja em água.

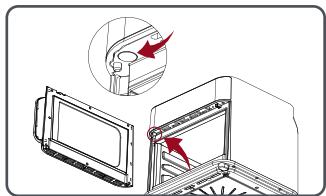
Nunca preencha qualquer recipiente de preparo com óleo ou qualquer outro líquido.

Ao utilizar o aparelho **não obstrua a saída de ar** ou colocar objetos em cima do mesmo, nem colocar próximo a materiais não resistentes ao calor.

Este produto **não foi desenvolvido para ser embutido em móveis planejados ou ser colocado dentro de nichos**. A utilização de aparelho nessas condições pode ocasionar o mal funcionamento e queima do produto.



ABERTURA DA PORTA LATERAL

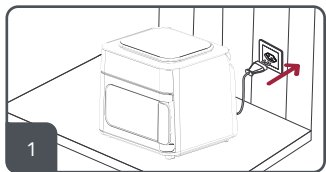


Caso for necessário a limpeza da porta, você poderá destacá-la do aparelho.

Pressione o botão de liberação para remoção da porta. Para fazer a montagem novamente, repita o processo.

UTILIZANDO O PRODUTO

1. Coloque o aparelho em uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Lembre-se de deixar espaço suficiente para abrir a porta e também para não obstruir as saídas de ar.

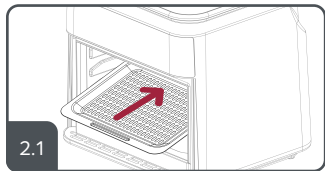


2. Abra a porta lateral do aparelho puxando pelo encaixe da alça localizada na lateral da porta.

Em seguida, insira um dos recipientes disponíveis para preparo de alimentos, conforme as instruções a seguir:

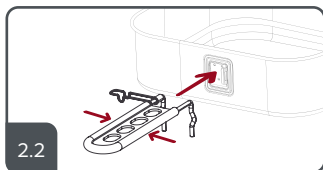
GRELHA

Posicione os alimentos na(s) grelha(s) e encaixe-as nas prateleiras do aparelho. Existem 3 posições de altura diferentes para ser encaixado as grelhas.



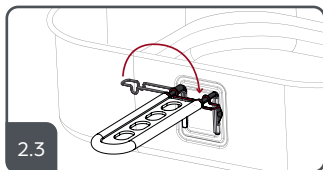
CESTO

Coloque os ingredientes/alimentos no cesto, encaixe a alça pressionando as laterais e guiando nas aberturas.



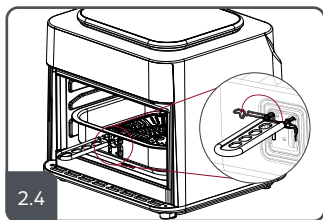
2.2

Depois feche o clipe para travar a alça.



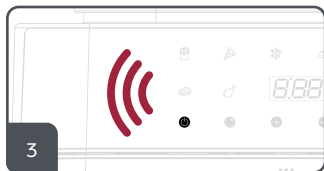
2.3

Posicione o cesto sobre a prateleira desejada, retire a alça do cesto e feche a porta do aparelho.



2.4

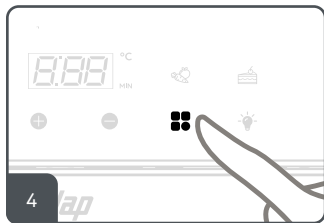
3. Conecte o plugue de alimentação à tomada, o aparelho emitirá um som de "beep", o painel irá acender e apagar brevemente e, por fim, o botão "Liga/Desliga" irá acender.



3

4. Pressione o botão "Liga/Desliga" para ligar o painel do aparelho. Após isso, utilize o botão "Menu" para selecionar uma entre as diversas funções ou receitas disponíveis.

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



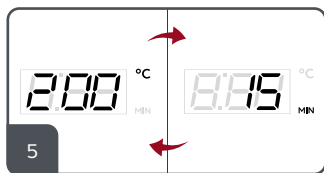
4



5. Após selecionar uma receita ou função desejada, aguarde 3 segundos para iniciar a preparação, ou pressione o botão "Liga/Desliga" para iniciar o preparo de forma imediata.

O painel digital exibirá de forma alternada o tempo de preparo restante e a temperatura da receita.

Durante o processo de preparação, você pode aumentar ou diminuir o tempo ou temperatura a qualquer momento.



6. Ao final do tempo programado, o produto irá emitir um aviso sonoro e mostrará o display a informação de "OFF" indicando o término do preparo, mantendo a ventoinha em operação durante 30 segundos para resfriar o aparelho.

Após o término da resfrição, o aparelho emitirá um aviso sonoro de "beep" por 5 vezes e desligará o pai-

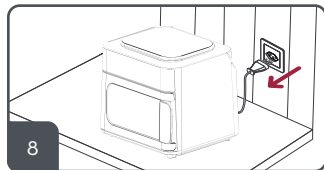
nel digital, sinalizando o encerramento total da preparação do alimento.

Para realizar uma nova preparação, pressione o botão "Liga/Desliga" e repita a mesma operação.



7. **Com cuidado**, remova o alimento ou líquido do recipiente de cozimento utilizando utensílios apropriados, como espátulas, luvas protetoras de calor, entre outros.

8. Após a finalização, retire o plugue de alimentação da tomada.



SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS



SINTOMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A Air Fryer não liga	O aparelho não está plugado.	Conecte o cabo de alimentação na tomada.
Alimento não cozido	<ol style="list-style-type: none">1. O cesto está sobrecarregado2. A temperatura está muito baixa	<ol style="list-style-type: none">1. Use uma menor quantidade de alimento para garantir um aquecimento mais uniforme.2. Aumente a temperatura ou o tempo de preparação.
Alimento não está frito uniformemente	Alguns alimentos precisam ser virados durante o processo de cozimento.	Consulte "Observações de Preparo" neste manual na página 13.
Fumaça branca saindo do aparelho	<ol style="list-style-type: none">1. Alimentos gordurosos estão sendo preparados.2. Acessórios têm resíduos de gordura em excesso de cozimentos anteriores.	<ol style="list-style-type: none">1. 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.2. Limpe o Cesto Redondo após cada uso.
Batatas fritas não estão fritas uniformemente	<ol style="list-style-type: none">1. Tipo de batata errado sendo usado.2. Batatas não foram branqueadas corretamente durante o preparo.	<ol style="list-style-type: none">1. Use batatas frescas e firmes.2. Corte em palitos e seque com batedinhas para remover o excesso de amido.
Batatas fritas não estão crocantes	Batatas cruas têm muita água.	Seque bem os palitos de batata antes de borrifar um pouco de óleo, ou corte os palitos menores.
Erro E1 ou E2	Desligue e ligue o produto (tire da tomada), caso não solucione entre com contato com o Serviço Autorizado WAP.	



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.



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 seiscientos 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

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.





Pão caseiro



PREPARO
35 MIN



TEMPO TOTAL
95 MIN



SERVE
16 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sobremesa de sal
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de água morna
6 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

1. Misture o açúcar, o fermento biológico seco e a água morna. Após isso, misture bem os dois ovos e adicione eles na mistura. Acrescente o óleo e o sal e misture também.

2. Separe metade da sua farinha e misture na massa. Após incorporar bem todos os ingredientes, é hora de colocar a mão na massa, literalmente! Adicione o restante da farinha e sove bem a massa, até ela não grudar mais em seus dedos.

3. Deixe-a descansar por 35 minutos. Após isso, é só ir tirando o ar da massa, com a ajuda das pontas dos dedos. Pegue pedacinhos de massa, faça bolinhas menores e deixe descascar por mais 20 minutos.

4. Misture uma gema de ovo com uma colher de água e pincele sobre os pãeszinhos antes de assar.

5. Coloque na Air Fryer para assar por aproximadamente 35 minutos a 160°C.

Bolo de chocolate



PREPARO
25 MIN



TEMPO TOTAL
35 MIN



SERVE
8 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

Para a massa:

- 2 Ovos
- ¾ xícara de açúcar ¾
- 1/3 xícara de óleo
- 1/3 xícara de água
- 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:

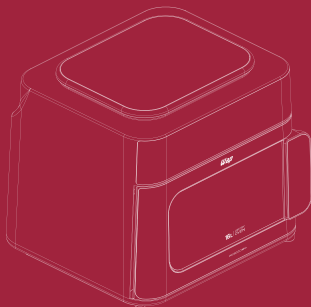
- 150 de chocolate branco picado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- Granulado a gosto

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