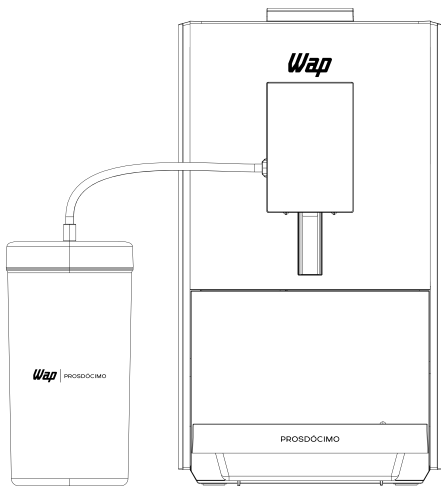


# Wap



FW011373  
REV00ABRI25

PRECISA DE AJUDA?  
ACESSE NOSSA  
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

# CAFETEIRA EXPRESSO AUTOMÁTICA

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  |
| Conheça seu produto.....               | 4  |
| Observações importantes.....           | 9  |
| Instruções de segurança.....           | 10 |
| Modo de uso.....                       | 12 |
| Preparação de bebidas.....             | 14 |
| Configurações avançadas.....           | 19 |
| Orientações de cuidado e limpeza.....  | 24 |
| Soluções para possíveis problemas..... | 28 |
| Reciclagem e logística reversa.....    | 33 |
| Termos de garantia.....                | 34 |

O manual de instrução está disponível em formato digital no site oficial da WAP  
“[loja.wap.ind.br](http://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.

| MODELO                                 | WAP CAFETEIRA ESPRESSO AUTO. WCE19 |      |
|--|------------------------------------|------|
| Tensão (V~)                            | 127                                | 220  |
| Potência (W)                           | 1400                               | 1250 |
| Pressão da bomba (Bar)                 | 19                                 |      |
| Frequência (Hz)                        | 60                                 |      |
| Capacidade do Recipiente de Grãos (g)  | 130                                |      |
| Capacidade do Reservatório de Água (L) | 1,2                                |      |
| Massa do Produto (KG) (Peso Líquido)   | 8,6                                |      |
| Comprimento do cordão elétrico (m)     | 0,8                                |      |

## SÍMBOLOS DE ATENÇÃO



Leia o manual de instruções antes de utilizar o equipamento.

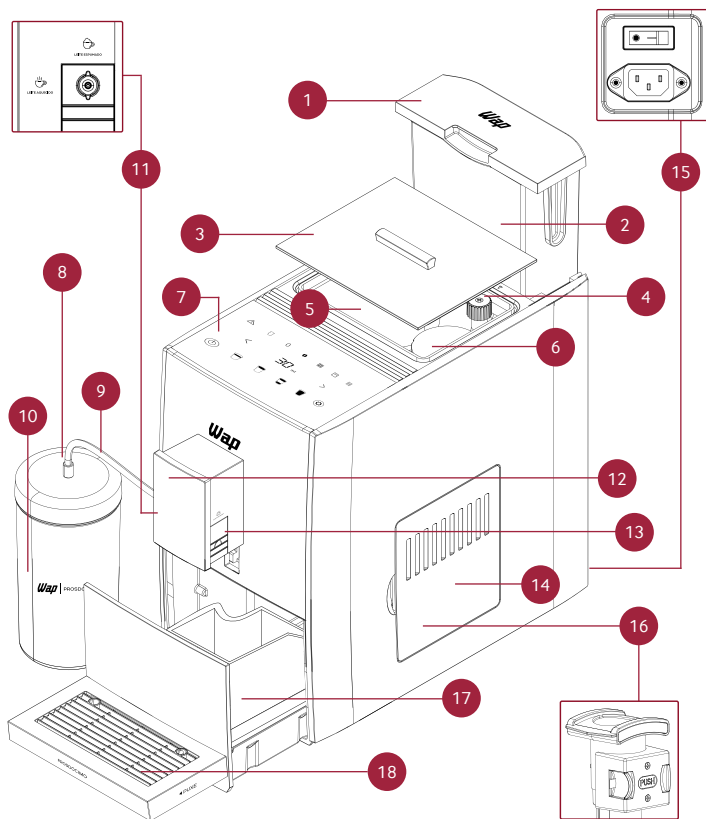


Alerta de segurança e atenção durante o uso da máquina.

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.



## CONHEÇA SEU PRODUTO





## PEÇAS PRINCIPAIS

1. Tapa do Reservatório de Água
2. Reservatório de Água
3. Tapa do Recipiente de Grãos de café
4. Ajuste do Nível de Moagem do café
5. Recipiente de Grãos de Café
6. Tapa do Moedor de café
7. Painel Digital Touch
8. Tapa do Tanque de Leite
9. Conector do Tanque de Leite
10. Tanque de Leite
11. Chave de preparo do leite
12. Regulador de Itura da xícara
13. Saída de Café e Leite / Regulador de espuma
14. Tapa Lateral Direita
15. Interruptor liga/desliga / Tomada
16. Unidade de Preparo
17. Bandeja coletora de resíduos
18. Grade/Base de gotejamento

## ACESSÓRIOS INCLUSOS

---

Tanque de Leite 600 ml (x1) + Tapa (x1)

---

Mangueira do Tanque de Leite (x2) + Bico segurador (x1)

---

Pincel de Limpeza (x1)

---

Escova de Limpeza (x1)

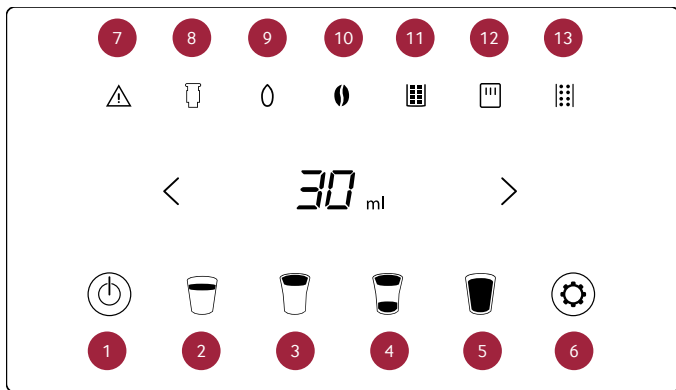
---

Palito de Limpeza (x1)

---



## PAINEL DIGITAL



### Botões Interativos

1. Liga/Desliga
2. Café Espresso
3. Latte (Café com Leite)
4. Cappucino
5. Leite Espumado
6. Configurações

### Ícones de aviso

7. Alerta
8. Unidade de Preparo
9. Água
10. Grãos
11. Resíduos de pó de café
12. Porta Lateral
13. Descalcificação



## TIPOS DE AVISOS

| ÍCONE | NOME                      | AÇÃO NECESSÁRIA   |
|-------|---------------------------|---|
|       | Alerta Geral              | Indica que há uma anomalia no sistema.  |
|       | Unidade de Preparo        | A unidade de preparo não está instalada corretamente, abra a porta lateral e confira a unidade.   |
|       | Água                      | Nível baixo de água no reservatório, é necessário reabastecer.  |
|       | Grãos                     | Tampa protetora do moedor está fora ou mal encaixada, adicione a tampa ou confira o seu encaixe.  |
|       | Resíduos de pó de café    | Bandeja de resíduos está fora, cheia ou mal encaixada, adicione com o encaixe correto ou limpe a bandeja.   |
|       | Porta Lateral             | Portal lateral aberta, é necessário o seu fechamento.   |
|       | Alerta de descalcificação | Indica que o volume de preparo atingiu o limite configurado e que é necessário realizar o processo de descalcificação da cafeteira.<br>Siga o procedimento descrito na seção pertinente dentro do manual. |



## PARÂMETROS POR BEBIDA

| BEBIDA         | INTENSIDADE | TEMP. DE EXTRAÇÃO | TEMPO DO LEITE | VOLUME DO CAFÉ |
|----------------|-------------|-------------------|----------------|----------------|
| Café Espresso  | ☪ ☪ ☪       | 92°C              | -              | 30 ml          |
| Latte          | ☪ ☪ ☪       | 92°C              | 25 s           | 60 ml          |
| Cappuccino     | ☪ ☪ ☪       | 92°C              | 20 s           | 40 ml          |
| Leite Espumado | -           | -                 | 30 s           | -              |

## PERSONALIZAÇÃO DE PARÂMETROS POR BEBIDA

| BEBIDA         | INTENSIDADE | TEMP. EXTRAÇÃO | TEMPO LEITE | VOLUME CAFÉ |
|----------------|-------------|----------------|-------------|-------------|
| Café Espresso  | ☪ ☪ ☪       | 86-95°C        | -           | 25-125ml    |
| Latte          | ☪ ☪ ☪       | 86-95°C        | 5-60 s      | 25-125ml    |
| Cappuccino     | ☪ ☪ ☪       | 86-95°C        | 5-60 s      | 25-125ml    |
| Leite Espumado | -           | -              | 5-60 s      | -           |

# OBSERVAÇÕES IMPORTANTES



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

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 atentamente este manual antes de utilizá-la e guarde-o para futuras referências.
- O uso inadequado pode comprometer o desempenho e segurança do equipamento.
- Caso este equipamento apresente alguma não conformidade, encaminhe-o para a assistência técnica autorizada WAP mais próxima.
- Certifique-se de seguir as diretrizes abaixo:

## SEGURANÇA ELÉTRICA E USO ADEQUADO DA TOMADA

- Não utilizar o aparelho se apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponda à da etiqueta da cafeteira.
- Evitar utilizar o aparelho perto de lugares onde possa respingar água ou outros líquidos no plugue e no cordão elétrico.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- Não utilizar adaptadores e 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 eletricista habilitado.
- Para se proteger contra choques elétricos, incêndio ou acidentes pessoais, não mergulhar o produto, o cordão elétrico e/ou o plugue na água ou em outros líquidos.
- O cabo de alimentação deve ser mantido longe de superfícies quentes e não deve ser puxado para desconectar o aparelho.



## USO SEGURO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

- Não colocar a cafeteira sobre superfícies quentes ou ao lado do fogo para evitar danos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças apenas se supervisionadas e instruídas sobre o uso seguro do equipamento. Crianças não devem brincar com a cafeteira.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a cafeteira ou quando não a estiver usando.
- Não opere a cafeteira sem água no reservatório. Utilize apenas água limpa e potável.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndio, choques elétricos ou acidentes pessoais.
- Não usar a cafeteira ao ar livre. Proteja a cafeteira contra umidade, calor excessivo e quedas.
- O recipiente de grãos de café deve conter apenas grãos de café puro. O uso de café moído diretamente no compartimento pode danificar o equipamento e seu funcionamento.
- O bico de saída de café pode liberar líquidos quentes; evite colocar as mãos sob ele durante a preparação ou limpeza.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Após a utilização do aparelho, a superfície do elemento de aquecimento estará sujeita a calor residual.



## MODO DE USO

### ANTES DO PRIMEIRO USO

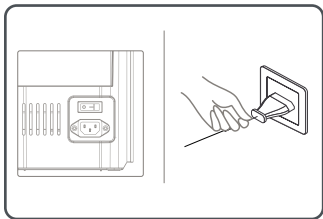
1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais do produto.
2. Limpe o exterior da cafeteira com um pano umedecido.
3. Encha o reservatório com água até o nível máximo. Em seguida, deixe a cafeteira funcionar um ou dois ciclos utilizando apenas água.
4. Repita a operação toda vez que a cafeteira ficar parada ou sem uso por um tempo prolongado.

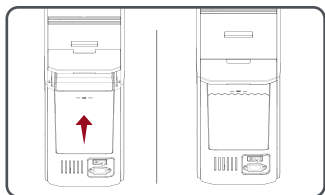
### NOTA

O produto não deve ser utilizado com o reservatório de água vazio.

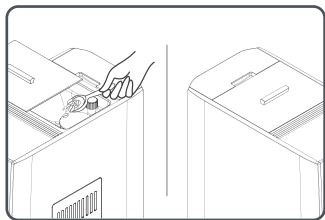
### PREPARAÇÃO DO PRODUTO

1. A cafeteira deve ser posicionada em um ambiente adequado para garantir seu correto funcionamento e evitar danos. Certifique-se de seguir as recomendações abaixo:
  - Mantenha espaço livre suficiente acima da cafeteira para adicionar água e grãos de café.
2. Conecte uma extremidade do cabo de alimentação à tomada elétrica e a outra à entrada de energia da cafeteira. Certifique-se de que a máquina está ligada corretamente antes de operar.
3. Levante a tampa do reservatório, remova-o e encha com água potável limpa até o nível máximo indicado, sem ultrapassar a marca "MAX". Em seguida, recoloque o reservatório na cafeteira e feche a tampa.





4. Abra a tampa do recipiente de grãos e adicione apenas grãos de café inteiros. Em seguida, feche a tampa para preservar o frescor do café.



### ATENÇÃO!

Nunca utilize café pré-moído diretamente no reservatório de grãos, nem grãos aromatizados ou caramelizados, pois podem danificar o moedor.

## LIGANDO A CAFETEIRA PELA PRIMEIRA VEZ

1. A Cafeteira é ligada pressionando o botão de energia localizado na parte traseira da máquina.

2. Toque no botão "liga/desliga" no painel digital " ☺ ", e o painel será exibido de forma dinâmica: os botões inferiores se acenderão e o visor digital ficará girando, indicando que a máquina está verificando.

3. A máquina realiza automaticamente uma verificação interna para identificar se há falta de água no reservatório, se a unidade de preparo está corretamente posicionada, se a porta lateral está fechada e se a bandeja de resíduos está encaixada. Caso haja algum problema, o ícone correspondente piscará como aviso, e o alerta será removido após a ação corretiva.


4. Após o aquecimento, a máquina realiza automaticamente uma limpeza interna com bombeamento de água na primeira utilização do dia.

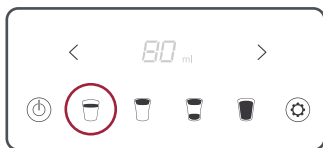
5. Após a limpeza, a máquina entra no estado de prontidão para preparar o café.



## PREPARAÇÃO DE BEBIDAS

### PREPARO DE ESPRESSO

1. Pressione o botão "Espresso"  – em seguida, o botão piscará.



2. O moedor de grãos será ativado automaticamente. O nível de intensidade aparecerá no visor. Antes da moagem terminar, pressione os botões "<" ou ">" para ajustar a intensidade entre níveis 1 (suave), 2 (médio) e 3 (forte). Recomenda-se o nível 3 (padrão).



3. Após a moagem, a máquina inicia automaticamente a extração do café.

- Durante a extração, é possível

ajustar o volume de café (entre 25 e 125 ml) usando os botões "<" ou ">".

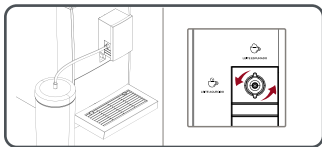
- Volume padrão: 30 ml.



### PREPARO DE LATTE (CAFÉ COM LEITE)

1. Coloque o leite no tanque de leite ou insira a mangueira diretamente em uma caixinha de leite.

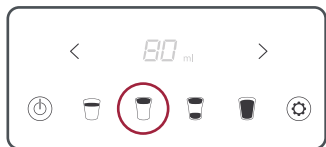
2. Verifique se o conector da mangueira, com a ponta com marcadores, está corretamente encaixado no vaporizador.



- Utilize leite frio entre 4 °C e 8 °C.
- Certifique-se de que o seletor esteja na posição do modo de preparo desejado.



3. Pressione o botão "Latte ☕" – em seguida, o botão piscará.



4. O moedor será ativado automaticamente.

- Antes do fim da moagem, ajuste a intensidade com "<" ou ">" (níveis de 1 a 3).
- Recomenda-se o nível 3 (padrão).

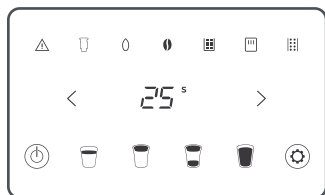


5. Após a moagem, a caldeira será pré-aquecida. O visor exibirá um movimento rotativo.



6. Quando a temperatura ideal for atingida, o visor para de girar. A máquina inicia a preparação automática da espuma de leite.

- Antes de finalizar, você pode ajustar o tempo com "<" ou ">" entre 5 e 60 segundos (padrão: 25s).
- O visor mostra o tempo restante de espumação.



7. Após a espuma de leite, inicia-se automaticamente a extração do café.

- Durante essa etapa, o volume pode ser ajustado entre 25 e 125 ml (padrão: 60 ml).





8. Ao final, o visor exibe "CLn" (limpeza).

- Se desejar preparar outra bebida com leite, pressione "<" para ignorar a limpeza.
- Se não for utilizar leite novamente em breve, remova a mangueira de leite do tanque, insira-a em um copo com água limpa e pressione ">" para iniciar a limpeza do sistema de leite.



## IMPORTANTE

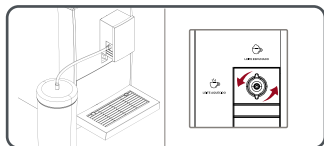
Durante a limpeza do vaporizador, a extremidade da mangueira deve estar mergulhada em água limpa. Caso contrário, a limpeza será ineficaz.

## PREPARO DE CAPPUCCINO

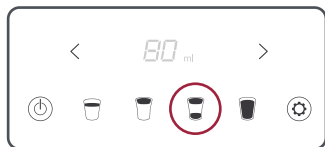
1. Coloque o leite no tanque de leite ou

conecte a mangueira diretamente em uma caixinha de leite.

- Use leite frio entre 4 °C e 8 °C.
- Verifique se o seletor está no modo de preparo desejado.

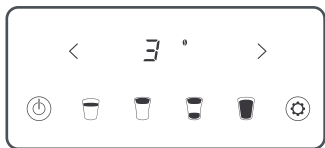


2. Pressione o botão "Cappuccino" – em seguida, o botão piscará.



3. O moedor será ativado automaticamente.

- Antes do fim da moagem, ajuste a intensidade com "<" ou ">" (níveis de 1 a 3).
- Recomenda-se o nível 3 (padrão).

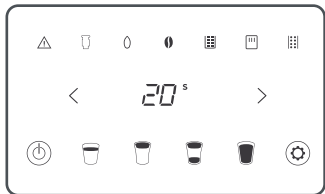


4. Após a moagem, a caldeira será pré-aquecida. O visor exibirá um movimento rotativo.



5. Quando a temperatura adequada for atingida, a máquina inicia a espumação do leite, exibindo o tempo restante.

- Ajustável entre 5 e 60 segundos (padrão: 20s).



6. Após a espuma de leite, a máquina inicia automaticamente a extração do café.

- Volume ajustável entre 25 e 125 ml (padrão: 40 ml).



7. Ao término, o visor exibirá "CLn".

- Pressione "<" se for preparar outra bebida com leite.
- Caso contrário, coloque a mangueira em água limpa e pressione ">" para ativar o ciclo de limpeza.



## NOTA

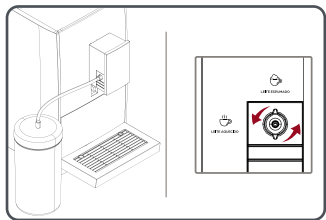
Sempre insira a ponta da mangueira em água limpa durante a limpeza do vaporizador.



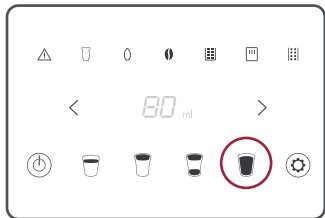
## PREPARO DE LEITE AQUECIDO / ESPUMA DE LEITE AQUECIDA

1. Adicione o leite ao tanque ou insira a mangueira diretamente em uma caixinha de leite.

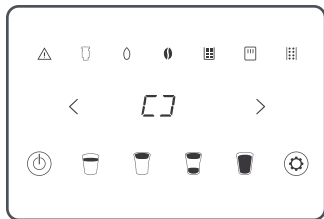
- Use leite entre 4 °C e 8 °C.
- Verifique se o seletor está no modo de preparo desejado.



2. Pressione o botão "Leite ☒" – em seguida, o botão piscará.



3. A caldeira será pré-aquecida e o visor exibirá rotação.



4. Quando a temperatura ideal for atingida, a máquina iniciará a espumação automática.

- Durante o processo, o visor exibirá o tempo a todo momento.
- É possível ajustar o tempo de espuma com "<" ou ">" (entre 5 e 60s – padrão: 30s).





5. Após a finalização, o visor mostrará "CLn".

- Pressione "<" se desejar continuar utilizando leite.
- Caso contrário, insira a mangueira em água limpa e pressione ">" para ativar a limpeza automática do vaporizador.



## IMPORTANTE

A extremidade da mangueira deve sempre estar submersa em água limpa durante a limpeza do sistema de leite.

## AJUSTES NAS OPÇÕES E CONFIGURAÇÕES

### AJUSTE DOS PARÂMETROS DO CAFÉ

1. Pressione e mantenha pressionado o botão "Configuração" (ícone de engrenagem) por 3 segundos para entrar no modo de configuração (o botão piscará a cada 1 segundo).


2. Durante a configuração, selecione a bebida que deseja ajustar (por exemplo: Espresso (ícone de xícara)). O mesmo procedimento se aplica às outras opções: Latte, Cappuccino ou Milk.

3. A bebida selecionada piscará, e o visor exibirá os níveis de intensidade dos grãos de café.

- Use os botões "<" ou ">" para alternar entre os níveis 1 (suave), 2 (médio) e 3 (forte).






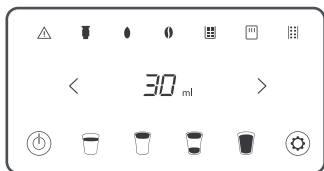
4. Pressione "Configuração"  para confirmar a intensidade e passar ao ajuste da temperatura de extração.


- A temperatura e os números piscarão no visor.
- Pressione "<" ou ">" para escolher entre 86°C, 89°C, 92°C ou 95°C (padrão: 92°C).



5. Pressione novamente "Configuração"  para confirmar e seguir para o ajuste do volume de café (ml).




- O visor piscará com valores de volume.
- Pressione "<" ou ">" para selecionar a quantidade desejada.



6. Pressione "Configuração"  mais uma vez para finalizar a configuração da bebida.

## AJUSTE NO TEMPO DE ESPERA (STAND BY)

É o período de inatividade após o qual a cafeteira entra automaticamente em modo de economia de energia. Esse tempo pode ser configurado entre 10 minutos e 12 horas, ou ainda desativado completamente, conforme a preferência do usuário:

1. Pressione e mantenha pressionado o botão "Configuração"  por 3 segundos (o botão piscará).
2. Durante o piscar, pressione novamente "Configuração"  por mais 3 segundos.
3. O visor digital começará a piscar e exibirá o tempo em minutos.
4. Use "<" ou ">" para escolher o tempo de espera desejado.
5. Pressione "Configuração"  para confirmar.

## AJUSTE DA MOAGEM DE GRÃOS (GROSSA OU FINA)

Ajuste que define a espessura do pó de café moído. Moagens mais finas resultam em cafés mais fortes



e encorpados, enquanto moagens mais grossas produzem bebidas mais suaves.

## **!** ATENÇÃO!


A Cafeteira possui calibração de fábrica, com a opção de realiza-lo também de forma manual. Esse ajuste é recomendado após observar que o café está fraco ou muito lento.

Para realizar o ajuste, siga os passos abaixo:

1. Abra a tampa do compartimento de grãos.
2. Inicie o preparo de uma bebida.
3. Quando ouvir o som da moagem, ajuste o botão de moagem:
  - Nível 1: mais fino (café mais forte, porém mais lento)
  - Nível 5: mais grosso (café mais leve e rápido)
4. Ajuste apenas 1 nível por vez e prepare ao menos 2 xícaras antes de avaliar o resultado.

5. Você também pode observar a textura do pó no recipiente de resíduos para auxiliar no ajuste.

## AJUSTES NO NÍVEL DE DESCALCIFICAÇÃO

1. Pressione e mantenha pressionado o botão "Configuração"  por 3 segundos.
2. Durante o piscar, mantenha pressionado por mais 5 segundos para entrar no modo "Descalcificação" (ícone piscará).
3. O visor exibirá o nível atual. Use os botões "<" ou ">" para selecionar:

| NÍVEL | VOLUME LIMITE/<br>OBSERVAÇÃO            |
|-------|---|
| OFF   | Não existe lembrete de descalcificação. |
| 1     | 80 L                                    |
| 2     | 60 L                                    |
| 3     | 40 L                                    |
| 4     | 20 L (Padrão)                           |
| 5     | 10 L                                    |
| ON    | Executa a descalcificação imediatamente |



## SOBRE A DECALCIFICAÇÃO

A descalcificação é essencial para manter o bom funcionamento da máquina, garantindo a qualidade do café e aumentando a vida útil do equipamento. Com o tempo, minerais presentes na água se acumulam nos componentes internos, podendo causar obstruções e mau desempenho.

Quando o volume de preparo acumulado atingir o nível programado de limpeza, o ícone de alerta de descalcificação começará a piscar uma vez por segundo no visor.

Neste momento, você pode cancelar esse aviso pressionando o botão "<" no lado esquerdo do visor por mais de 3 segundos. Mas, se o aviso continuar piscando após a próxima reinicialização e não for cancelado, é necessário realizar o processo de limpeza conforme descrito a seguir:

1. Encha o reservatório com uma mistura de água limpa e solução descalcificante apropriada, até a marca "MAX".
2. Posicione o recipiente jarra de leite ou outro recipiente de grande capacidade sob o bico de saída.

3. Pressione o botão ">" no visor por 3 segundos para iniciar a descalcificação.

## NOTA

**Esta ação deve ser realizada quando o volume acumulado atinge o nível programado de descalcificação ou quando a função de descalcificação imediata for ativada manualmente (conforme instruções passadas).**

4. O visor começará a piscar a cada segundo e exibirá "20ml". A Cafeteira liberará água inicialmente pela saída de água quente e, após aproximadamente 4 minutos, pela saída de café.
5. Durante o processo, observe constantemente o recipiente utilizado para garantir que não transborde.
  - Se estiver prestes a transbordar, pressione "☒", "☒" ou "☒" para pausar o processo, lembre-se de esvaziar o recipiente utilizado.
  - Pressione ">" para retomar a descalcificação.
6. Após cerca de 8 minutos, todo o conteúdo do reservatório será utilizado e a cafeteira interromperá



automaticamente a ação de bombeamento. Neste momento, retire o reservatório e lave-o sob a torneira, depois encha apenas com água limpa.

7. A cafeteira continuará o ciclo de descalcificação. O visor mostrará "1L", e a água sairá novamente pela saída de água quente e, depois de cerca de 4 minutos, pela saída de café. A cafeteira será desligada automaticamente após a conclusão da descalcificação.

8. A cafeteira executará um ciclo de verificação após ser ligada após a descalcificação e na sequência estará pronta para uso.

## IMPORTANTE

- Use **apenas produtos descalcificantes específicos para cafeteiras**. A utilização de produtos não especificados para a função é considerado mal uso.
- Recomenda-se realizar a descalcificação a cada 2 a 3 meses, conforme a frequência de uso e a qualidade da água.

- O processo completo da descalcificação dura cerca de 20 minutos.

## CONSULTA DE CONTAGEM DE XÍCARAS

Você pode verificar a quantidade de bebidas preparadas por tipo ou o total geral, seguindo os passos:

1. Pressione e mantenha "Configuração ☺" por 3 segundos para entrar no modo de configuração.
2. Pressione novamente "Configuração ☺" por 8 segundos.
3. Os botões da linha inferior permanecerão acesos.
4. Pressione a bebida desejada (ex: Espresso ☺) para ver os três últimos dígitos da contagem (até 999 por exemplo).
5. Pressione o botão ">" para visualizar os dois primeiros dígitos com o prefixo "H" (quando ultrapassar a marca de 999 xícaras, o display irá mostrar H01, ou seja, 1x mil).
6. Para ver o total geral, pressione dois botões de bebida "Espresso ☺" e "Latte ☺" ao mesmo tempo por 3 segundos.



## ORIENTAÇÕES DE CUIDADO E LIMPEZA

### ITENS INDICADOS PARA A LIMPEZA



KIT DE  
ACESSÓRIOS



DETERGENTE  
NEUTRO



PANO  
MACIO

Manter a cafeteira sempre limpa é essencial para garantir seu bom funcionamento e prolongar sua vida útil.

O processo de preparo de um espresso envolve a extração de óleos dos grãos de café, por isso resíduos de pó e óleos acumularão ao longo do tempo, podendo afetar o sabor do espresso e o funcionamento do produto.

Verifique as instruções a seguir para realizar cada rotina de limpeza da forma e no prazo corretos.

### IMPORTANTE

O cumprimento das seguintes recomendações de frequência e métodos de limpeza é essencial para a confiabilidade do produto.

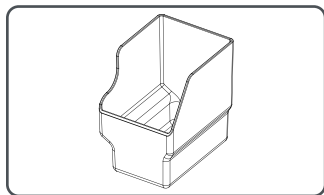
### LIMPEZA REGULAR

Os seguintes componentes precisam ser limpos regularmente:

#### 1. Recipiente de resíduos de café

Quando o ícone de “Recipiente de Resíduos” “acender, isso indica que o recipiente de borras está cheio.

Esvazie e limpe o recipiente de borras de café com água limpa.



#### 2. Bandeja de resíduos e acessórios da bandeja

Conjunto bandeja de resíduos, o recipiente de resíduos, grade coletora e flutuador. Quando o flutuador laranja subir, isso indica que a bandeja de resíduos está cheia.

Esvazie e limpe todos os acessórios da bandeja com água limpa.



### 3. Reservatório de água

Limpe o reservatório de água uma vez por mês com pano úmido e detergente neutro, e enxágue abundantemente com água limpa para evitar resíduos.

### 4. Saída de café

Use uma esponja ou pano úmido para limpar a saída de café.

Caso esteja entupida, utilize um palito de madeira para desobstrução.

### 5. Recipiente de grãos

Limpe a caixa de grãos com um pano seco. A limpeza com água é proibida.

### 6. Entrada de pó de café

É sugerido realizar a sua limpeza uma vez por mês ou quando estiver entupida, seguindo os passos:

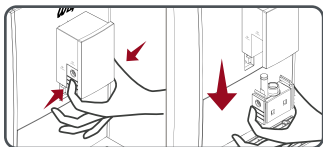
1. Desligue a máquina de café e desconecte da fonte de energia.
2. Abra a tampa lateral.
3. Retire a unidade de preparo
4. Use a escova de limpeza para

limpar a entrada de pó de café. Se o interior estiver visivelmente sujo, utilize uma esponja úmida para remover os resíduos.



## MÉTODO DE LIMPEZA DO VAPORIZADOR DE LEITE

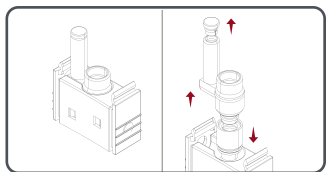
1. Desligue a máquina de café por completo.
2. Remova o tubo de sucção do vaporizador de leite.
3. Pressione ambos os lados do vaporizador de leite para remover a tampa superior, e puxe para baixo.



4. Desmonte todas as peças do vaporizador de leite.



Lave todas as partes com água limpa (se necessário, deixe de molho por 10 minutos em uma solução de limpeza profissional para leite).



5. Use a escova de limpeza para limpar o sulco de entrada de ar.

**Atenção para não danificar o orifício de entrada de ar.**

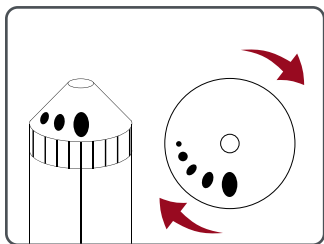
6. Reencaixe as peças e certifique-se que o botão de ajuste de entrada de ar esteja instalado corretamente.



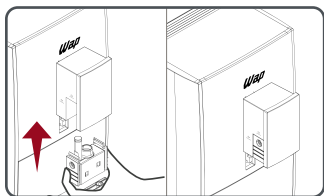
## ATENÇÃO!

A entrada de ar regular a textura da espuma de leite:

- Quando o ponto de espuma é fino = Espuma delicada
- Quando o ponto de espuma é grosso = Espuma densa



7. Monte as peças após secar.




## LIMPEZA DA UNIDADE DE PREPARO (OPERAÇÃO AUTOMÁTICA)

A unidade de preparo pode ser enxaguada automaticamente:

Sempre que a cafeteira for ligada após um período prolongado sem uso ou na primeira utilização do dia, ela realiza automaticamente uma verificação do sistema e, em seguida, um



ciclo de enxágue interno da unidade de preparo.

Após pressionar o botão "Liga/Desliga" , a cafeteira inicializa e verifica os principais componentes:

- Nível de água no reservatório;
- Presença da unidade de preparo;
- Fechamento correto da porta lateral;
- Encaixe da bandeja de resíduos com seu recipiente corretamente instalado.

Estando tudo em ordem, a cafeteira executa um ciclo de enxágue automático da unidade de preparo, liberando um pequeno volume de água pelas saídas, garantindo a limpeza interna antes da extração do café.

## LIMPEZA DA UNIDADE DE PREPARO (OPERAÇÃO MANUAL)

Recomendado limpar uma vez a cada duas semanas, seguindo o método:

1. Desligue a máquina de café e abra a tampa lateral.
2. Pressione os dois botões laranja da unidade de preparo (marcados com "PUSH") e retire-a da máquina.

3. Deixe a unidade de preparo de molho em água morna por 5 minutos.

**Proibido adicionar detergente ou lavar na lava-louças!**

4. Após o molho, enxágue completamente com água limpa.
5. Use a escova de limpeza para remover o pó de café residual no compartimento da unidade de preparo.
6. Reinstale a unidade de preparo:

- Certifique-se de que os **dois botões laranja tenham retornado à posição original**. Caso contrário, a cafeteira poderá apresentar o erro no painel.



## SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS

Se a cafeteira apresentar falha durante o uso, por favor consulte a tabela abaixo. Se a falha não puder ser resolvida, entre em contato com o fabricante ou encaminhe o produto para uma assistência técnica autorizada.

| FALHA  | POSSÍVEL CAUSA   | SOLUÇÃO   |
|--|--|---|
| A máquina de café não liga                                     | A máquina não está conectada à energia ou o botão de energia traseiro não foi ligado | Conecte a máquina e ligue o botão traseiro.   |
| A máquina apresenta erro (E1 – E12) ou os botões não respondem | Erro no software ou hardware interno   | Reinicie a cafeteira. caso não solucione, entre em contato com o Serviço Autorizado WAP.  |
| Ruído anormal durante a moagem                                 | Há corpos estranhos no moedor  | Utilize a escova para limpeza do moedor, caso não solucione, entre em contato com o Serviço Autorizado WAP.   |
| Café não sai ou sai muito devagar                              | Moagem muito fina  | Ajuste o botão de moagem para mais grosso (apenas 1 nível por vez).   |
| Água não sai durante o preparo do café                         | A cafeteira não conseguiu pressurizar o sistema de água                              | Verifique o encaixe do reservatório de água, pressionando-o firmemente até estar corretamente instalado. Em seguida, selecione e inicie qualquer opção de café no painel por até 3 vezes para auxiliar no bombeamento do sistema. |
| A unidade de preparo está suja                                 | Há resíduos de café ou óleo na unidade de preparo                                    | Realize a limpeza da unidade de preparo.  |
| O café sai muito rápido ou tem sabor fraco                     | Moagem muito grossa  | Ajuste o botão de moagem para mais fino (apenas 1 nível por vez).   |



| FALHA   | POSSÍVEL CAUSA  | SOLUÇÃO  |
|---|---|--|
| Não é possível remover a unidade de preparo           | A unidade de preparo não retornou à posição inicial                         | Ligue a máquina, elimine os avisos do visor e a unidade retornará à posição correta.   |
| Sai apenas água ao invés de café                      | Os grãos não estão sendo moídos corretamente                                | Tente ajustar o nível de moagem para mais grosso; ou realize a limpeza do triturador, caso não solucione, entre em contato com o Serviço Autorizado WAP.   |
| Grãos de café úmidos                                  | Há umidade na caixa de grãos  | Retire os grãos, e limpe o recipiente de grãos com uma esponja seca.   |
| Unidade de preparo instalada, mas aviso ainda aparece | Unidade de preparo não foi colocada corretamente                            | Reinstale a unidade e pressione até ouvir "clique"; certifique-se de que os botões laranja voltaram à posição original. Reinicie a cafeteira na sequência. |
| Quantidade de café visivelmente insuficiente          | Vazamento interno de água   | Entre em contato com o Serviço Autorizado WAP.   |
| Linha de água entupida por calcificação               | A tubulação está obstruída por acúmulo de calcário                          | Realize a descalcificação completa.  |
| Leite não está sendo sugado                           | 1. Vazamento de ar no vaporizador de leite<br>2. Obstrução no tubo de leite | 1. Verifique se o vaporizador está montado corretamente;<br>2. Limpe a mangueira de leite.   |



## ! ATENÇÃO!

A seguinte seção apresenta configurações avançadas sobre o produto, que devem ser realizadas com cuidado e atenção.

Recomenda-se, em primeiro caso de eventuais problemas, entrar em contato com o Serviço Autorizado WAP.

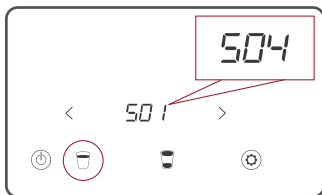
## OUTRAS POSSÍVEIS PROBLEMAS E RESOLUÇÕES

### FALTA DE GRÃOS MESMO COM GRÃOS NO RECIPIENTE

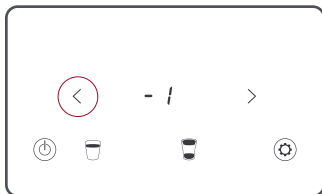
Se, durante a moagem, for exibido "sem grãos", mesmo havendo grãos no recipiente:

1. Abra a tampa do recipiente de grãos de café e verifique se há grãos presos.
2. Caso não haja entupimento, feche a tampa do recipiente de grãos e entre no modo de configuração avançada:
  - a. Abra a tampa lateral e retire a bandeja de resíduos.
  - b. Pressione e segure o botão "Configuração ⚙️" por 5 segundos para entrar no menu de engenharia. **O botão estará pagado, mas ainda é possível pressioná-lo.**

- c. Pressione o botão "Espresso ☕" até acessar o item S04.



- d. Pressione o botão "<" para diminuir a sensibilidade. Tente reduzir 1 ponto por vez.





- e. Pressione o botão de "Cappuccino" para salvar.
- f. Pressione novamente "Configuração" para sair.
- g. Recoloque a bandeja de resíduos e feche a tampa lateral.
- h. Teste novamente a moagem, escolhendo qualquer opção no painel.

## A CAFETEIRA NÃO AVISA QUE ESTÁ SEM GRÃOS, MESMO ESTANDO VAZIA

1. Acesse o modo de configuração avançada como descrito acima.
2. No item S04, pressione o botão ">" para aumentar a sensibilidade.

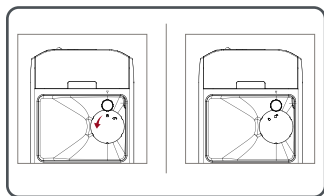


3. Pressione o botão "Cappuccino" para salvar.
4. Pressione novamente "Configuração" para sair.
5. Ajuste 1 ponto por vez e teste novamente até que a falha seja resolvida.

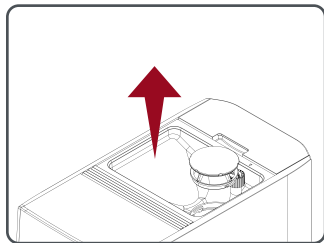
## GRÃOS DE CAFÉ TRAVADOS / PÓ NÃO CAI

Se houver grãos presos ou o pó de café não cair:

1. Desligue a cafeteira e remova todos os grãos da caixa.
2. Gire a tampa do moedor no sentido anti-horário até alinhar com o ícone de desbloqueio.

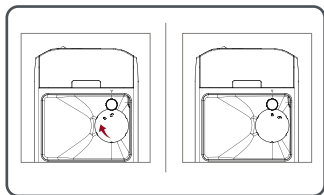


3. Retire a tampa do moedor.





4. Remova os grãos restantes.
5. Gire o botão de ajuste de moagem até o ícone de desbloqueio e remova o disco de moagem superior.
6. Use o pincel para limpar cuidadosamente a parte interna do moedor.
7. Reinstale o disco superior, ajuste o botão de moagem e trave a tampa do moedor, retirando o indicador do ícone de desbloqueio.



\*Se estas opções não resolverem os problemas p 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 Serviço Autorizado e quando o produto está no período da garantia.



## 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: botões, tampas, lâmina, reservatórios, grades, acessórios, alças, alavancas, filtros, porta-filtro, dosador, jarra, vedações, membranas, 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;

## **2.4 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



CONSULTE A RELAÇÃO ATUALIZADA DE  
ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS NO SITE

**[www.wap.ind.br](http://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](mailto:sac@wap.ind.br)**

***Wap***

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