

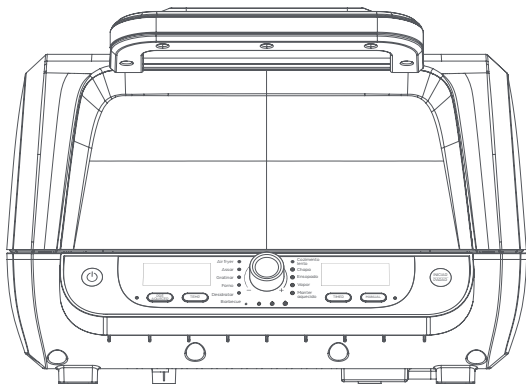
Wap

FW009630
REV05JUN24



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

AIRFRY BARBECUE

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

Conheça seu produto.....	3
Dados técnicos.....	4
Observações importantes.....	5
Instruções de segurança.....	6
Modo de uso.....	8
Limpeza, conservação e armazenamento.....	16
Soluções para possíveis problemas.....	17
Reciclagem e logística reversa.....	18
Termos de garantia.....	19
Receitas.....	21

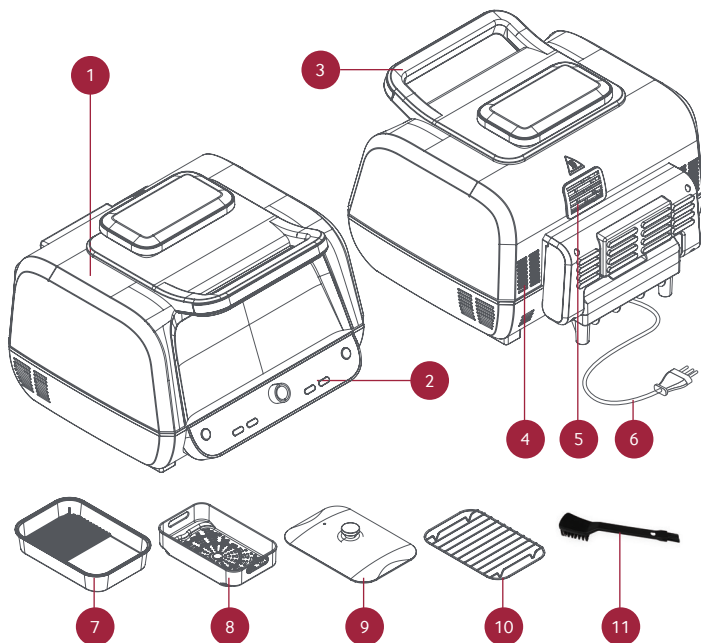
Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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.

CONHEÇA SEU PRODUTO



1. Unidade principal
2. Painel de controle
3. Alça
4. Entrada de ar
5. Saída de ar
6. Cabo elétrico

7. Chapa
8. Cesto
9. Tampa
10. Grelha
11. Escova de limpeza



DADOS TÉCNICOS

MODELO	WAP AIRFRY PROSDÓCIMO WAFG2	
Tensão (V~)	127	220
Potência Elétrica (W)	1800	1700

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.

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

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!

Atenção, superfície quente.





INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

- 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.

- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do produto antes de ligá-lo.
- Desligue o produto da tomada sempre que for fazer limpeza/manutenção.
- Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesa para não o danificar.
- Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo cabo elétrico, use o plugue.
- Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado WAP, a fim de evitar riscos.
- Ligue sua Air Fryer a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- 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 eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação da Air Fryer.
- Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe nem utilize o produto com as mãos molhadas, nem submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
- 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.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- **ATENÇÃO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.
- Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; ambientes de meia-pensão.
- Nunca toque nas partes quentes, use a alça para remover o cesto.
- Durante o funcionamento da Air Fryer, a temperatura interna é muito alta. Mantenha cabelos e roupas longe das partes aquecidas do produto.
- ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento no interior da Air Fryer.
- Não permita que o cabo elétrico entre em contato com a superfície quente do produto durante o funcionamento.
- Evite queimaduras: não toque nas partes quentes do produto e não limpe ou guarde enquanto ainda estiver quente.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Para sua segurança, o aparelho possui um sistema de desligamento automático ao retirar a gaveta com o cesto da unidade principal.
- Para evitar incêndios, jamais deixe o produto próximo a materiais inflamáveis como cortinas e materiais de limpeza.
- ATENÇÃO:** As aberturas de ventilação não devem ser obstruídas. Permita a livre circulação de ar à sua volta.
- Respeite as distâncias mínimas entre o produto e as laterais – em cima: 15 cm / dos lados: 15 cm / atrás: 15 cm.
- ATENÇÃO:** A saída do ar quente não pode ser direcionada para objetos, pois eles poderão sofrer deformações e/ou manchas.
- ATENÇÃO:** A fritadeira não se destina a fazer churrasco. Não coloque carvão dentro do produto, pois haverá alto risco de incêndio.

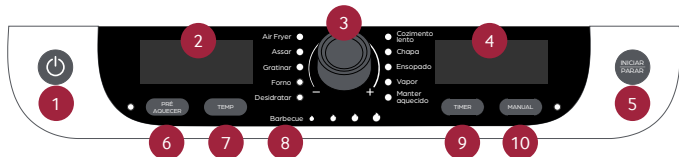
ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais da parte interna e externa do aparelho.
2. Coloque o aparelho em uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor. Lembre-se de deixar espaço suficiente para movimentação do cesto/porta.
3. Unte o cesto com óleo e aqueça a sua fritadeira por 10 min e temperatura 200°C. Não se preocupe, odor de óleo e um pouco de fumaça são comuns neste primeiro uso.
4. Limpe o cesto e o coletor de resíduos por completo com água morna, um pouco de detergente neutro e uma esponja não abrasiva e enxugue com um pano seco.



MODO DE USO

APRESENTAÇÃO DO DISPLAY



1 – Botão LIGA/DESLIGA: Quando a unidade estiver no modo de espera, pressione o botão liga/desliga para ligar a unidade, as luzes do botão liga / desliga e o display acenderão. Pressioná-lo durante o cozimento interrompe a função de cozimento atual e desliga a unidade.

2 e 4: O display de controle mostra a hora no formato HH:MM. Dois visores para mostrar a 2- temperatura (esquerda) e o 4- tempo(direita).

3 – Botão giratório: Gire o botão para escolher entre as 11 funções predefinidas e diferentes tempos/temperaturas de cozimento.

5 – Botão INICIAR/PARAR: Depois de selecionar a temperatura e o tempo, pressione o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. Durante o processo de pré-aquecimento, pressione o botão INICIAR/PARAR, pausa na unidade, display mostrará ----; Durante o processo de cozimento, pressione o botão INICIAR/PARAR, a produto entrará em espera, o visor mostra o tempo parado, pressione o botão novamente para continuar cozinhando. Se precisar escolher novamente a função durante o pré-aquecimento e o processo de cozimento, pressione o botão INICIAR/PARAR e escolha novamente a função.

6 – Pré-aquecimento: Pressione o botão START/STOP para iniciar o pré-aquecimento após escolher o programa predefinido, ou se precisar ajustar o tempo ou a temperatura (esses ajustes de tempo e temperatura são especialmente para o processo de cozimento, o processo de pré-aquecimento não pode ser ajustado). A luz do botão de pré-aquecimento irá ligar. Leva cerca de 5 minutos para pré-aquecer, dependendo da configuração de temperatura selecionada.

NOTA

–SOMENTE AIR FRYER, ASSAR, FORNO, BARBECUE, MANUAL, CHAPA TÊM PRÉ-AQUECIMENTO. SE VOCÊ DESEJAR CANCELAR O PRÉ-AQUECIMENTO, PRESSIONE O BOTÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO, ENTÃO A UNIDADE IRÁ PARA O PROGRESSO DE COZIMENTO DIRETAMENTE.



2 e 4 – Adicionar comida (ADD FOOD):

Quando o pré-aquecimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e a luz do botão de função piscará. O DISPLAY mostrará ADD FOOD, abra a tampa e insira os ingredientes. Assim que a tampa estiver fechada, o cozimento começará e o timer começará a contagem regressiva. Se for necessário abrir a tampa durante o processo de cozimento, a unidade fará uma pausa temporária; feche a tampa, a unidade continuará o funcionamento anterior automaticamente, não há necessidade de pressionar o botão INICIAR/PARAR novamente. Após 3 segundos, se pressionar o botão INICIAR/PARAR, faça uma pausa no processo de cozimento. Durante o processo de cozimento, o tempo e a temperatura podem ser ajustados pressionando o botão de seta TIMER e TEMP.

2 e 4 – Finalização de preparo (END):

Ao final dos preparos a unidade emitirá 5 bipes e o visor mostrará FIM (END), as luzes dos botões serão apagadas, exceto o botão liga/desliga, o elemento de aquecimento para de funcionar, o motor de ventilação continuará funcionando por 1 minuto e o visor será desligado, todas as luzes serão apagadas.

7 – Configuração de TEMPERATURA:

Pressione o botão TEMP, gire o botão para escolher diferentes temperaturas de cozimento em qualquer função, escolha qualquer programa e ajuste a temperatura de cozimento, se necessário, depois pressione o botão LIGA/DESLIGA para iniciar o cozimento.

NOTA

–Para ajustar a temperatura, cada ajuste é de 5°C em 5°C.

8 – Função BARBECUE: Ao usar a função Barbecue, gire para Barbecue e pressione o botão TEMP para ajustar o modo de temperatura de cozimento (BAIXO, MÉDIO, ALTO E MÁXIMO). Depois de escolhido, pressione o botão LIGA/DESLIGA para iniciar o cozimento.

9 – Configuração de TEMPO: Pressione o botão TIME, gire o botão para ajustar o tempo de cozimento em qualquer função, escolhendo qualquer programa e, em seguida, ajuste o tempo de cozimento, se necessário, e pressione o botão INICIAR/PARAR para iniciar o cozimento.

NOTA

–Para ajustar o tempo, cada ajuste é de 1 minuto em 1 minuto.

MODO DE ESPERA: A produto desligará se não houver nenhuma interação com o painel de controle por 1 minuto. A unidade desligará se a função escolhida for interrompida ou cancelada e nenhuma interação com o painel de controle por 5 minutos.



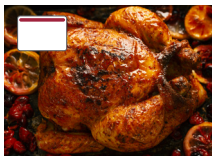
MODO DE USO

BARBECUE



Aproveite a alta temperatura diretamente na sua carne para resultados rápidos e livre de fumaça.

ASSAR



Assar frangos e carnes...

AIR FRYER



Tenha a batata frita mais crocante e sem óleo.

FORNO



Assar bolos e sobremesas e muito mais.

GRATINAR



Gratinar aquela receita e deixar bem douradinho.

DESIDRATAR



Versatilidade para preparar seus aperitivos.

TIPOS DE AQUECIMENTO



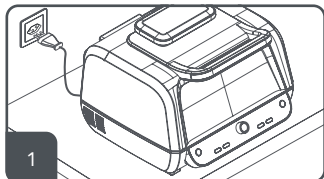
Aquecimento de cima para baixo e Aquecimento de baixo para cima



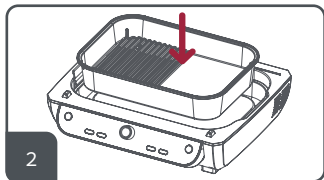
Aquecimento de cima para baixo



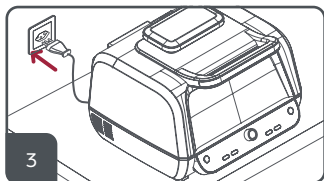
Aquecimento de baixo para cima



1. Posicione o produto em uma superfície firme, plana e resistente ao calor.



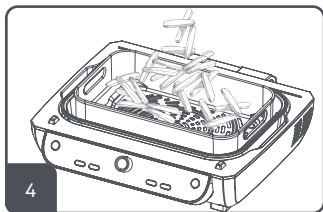
2. Para instalar a chapa posicione-a na frente da base para que ela se encaixe, então posicione a chapa até encaixar no lugar correto.



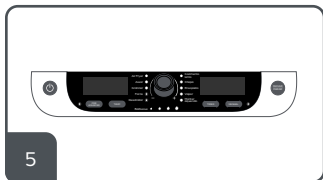
3. Conecte o plugue à tomada.

! ATENÇÃO!

- Não obstruir as saídas de ar quente do produto.
- Não preencha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.



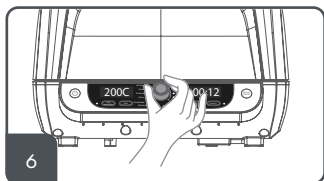
4. Coloque os ingredientes no cesto/chapa.



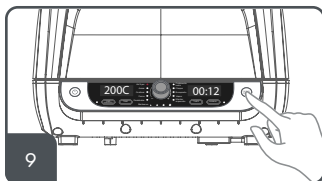
5. Ajuste a temperatura e tempo de acordo com o tipo de alimento que está sendo preparado.



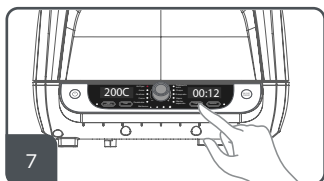
MODO DE USO



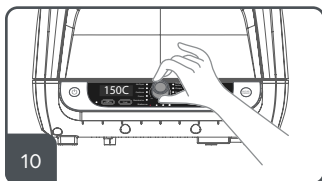
6. Gire o botão (3) para escolher uma das funções que deseja realizar o preparo do alimento.



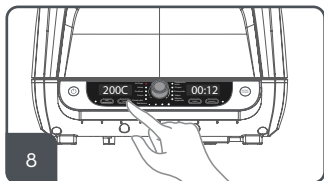
9. Depois pressione o botão INICIAR/PARAR, para iniciar o preparo.



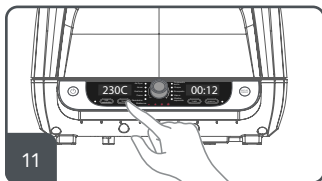
7. Para ajustar o tempo, pressione o botão TIMER e gire o botão (3) até atingir a duração desejada.



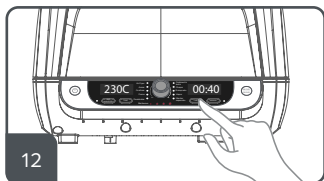
10. Gire o botão (3) para escolher a função barbecue.



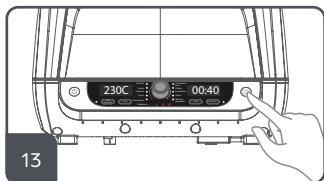
8. Para ajustar a temperatura, pressione o botão TEMP e gire o botão (3) até alcançar a temperatura desejada.



11. Para escolher um dos 4 níveis de temperatura da função BARBECUE, pressione o botão TEMP e gire o botão (3) até atingir o nível desejado.



12. Para ajustar o tempo, pressione o botão TIMER e gire o botão (3) até atingir a duração desejada.

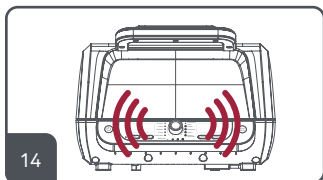


13. Depois pressione o botão INICIAR/PARAR, para iniciar o preparo.



ATENÇÃO!

-Não toque no cesto/chapa durante o uso, pois o produto estará quente.



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



TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS

Os tempos da tabela abaixo são sugeridos e podem variar de acordo com as condições da tensão elétrica local e dos alimentos a serem utilizados.

Função	Timer	Temperatura (°C)	Tampa	Acessório
Air fryer	1-60min	50-230°C	Fechada	Chapa /cesto
Desidratar	30min-24h	50-95°C	Fechada	Grelha/ chapa
Assar	1-60min	50-220°C	Fechada	Chapa
Forno	1-60min	50-205°C	Fechada	Chapa
Gratinar	1-60min	50-230°C	Fechada	Chapa
Barbecue	1-30min	150-175-205-230°C	Fechada	Grelha
Manual	1-60min	50-230°C	Fechada	Depende do alimento
Manter aquecido	10min-10h	50-80°C	Fechada ou Aberta	Depende do alimento
Vapor	1-90min	Não Ajustável	Aberta	Grelha e tampa
Ensojado	1-180min	90-100°C	Aberta	Chapa e tampa
Chapa	1-60 min	50-230°C	Fechada ou Aberta	Chapa
Cozimento lento	10min-10h	70-95°C	Aberta	Chapa e tampa



IMPORTANTE

•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.

•A temperatura e o tempo de preparo dos alimentos podem ser ajustados conforme a preferência do usuário

•Porções acima do indicado na tabela poderão requerer maior tempo e maior quantidade de viradas, até que se obtenha o ponto de cocção desejado.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES



- 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 forminhas 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 pincele 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.



LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

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

NOTA

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



ATENÇÃO!

-A limpeza não deve ser realizada com equipamentos a vapor.

ARMAZENAMENTO

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

SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS



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

Se estas opções não resolverem os problemas acima descritos, entre em contato com um Serviço Autorizado WAP. Para demais esclarecimentos, conecte-se conosco em nossas redes sociais. A WAP tem mais de 700 Serviços Autorizados em todo o Brasil. Se você mora em uma cidade que não tem Serviço Autorizado WAP, basta entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) e solicitar um código de postagem para enviar o equipamento para o Serviço Autorizado mais próximo pelo correio. O código de postagem pode ser utilizado nos casos em que a residência do consumidor fica acima de 40 quilômetros de distância do Serviço Autorizado e quando o produto está no período da garantia.



RECICLAGEM E LOGÍSTICA REVERSA

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.



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;



TERMOS DE GARANTIA

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

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

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

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

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

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

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

2.5 Perda da garantia

A garantia do produto cessará automaticamente quando identificado:

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

IMPORTANTE

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



*Livro de
Receitas*

Churrasco



PREPARO
20 MIN



TEMPO TOTAL
30 MIN



SERVE
2 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

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

Massa com salmão e legumes



PREPARO
30 MIN



TEMPO TOTAL
45 MIN



SERVE
2 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

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

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

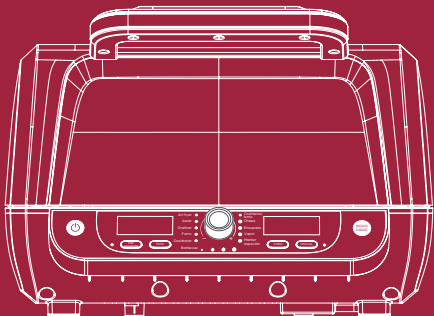
4. No mesmo cesto da Air Fryer, coloque os legumes cortados em cubos com um pouco de azeite e sal por 20 minutos a 200°, ou até que estejam levemente cozidos, mas ainda crocantes.

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

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

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





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
Rua Antonio Singer, 200 – São Marcos
São José dos Pinhais | PR | Brasil
CEP: 83.090-362