

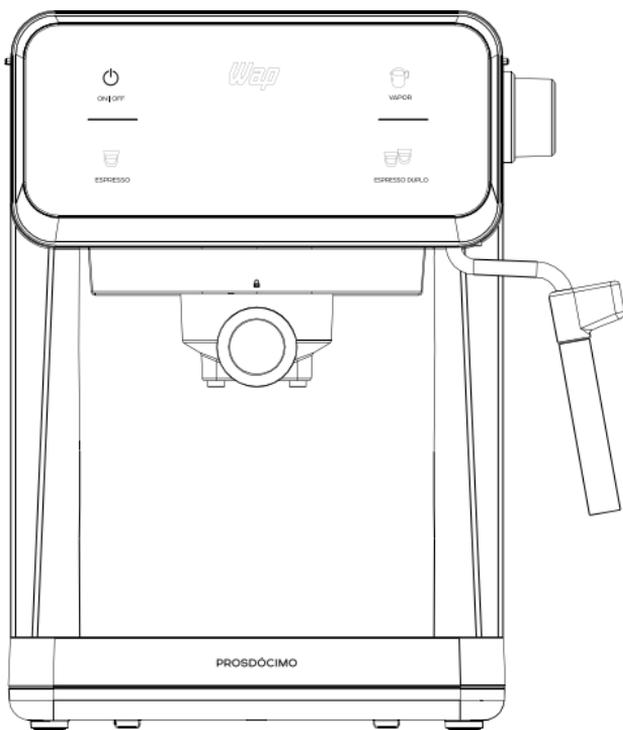
Wap

FW010588
REV00JUL24



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA ESPRESSO DIGITAL

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

Observações importantes.....	3
Instruções de segurança.....	4
Conheça seu produto.....	6
Modo de uso.....	13
Configurações avançadas.....	18
Usos do café espresso.....	19
Limpeza, conservação e armazenamento.....	20
Soluções para possíveis problemas.....	24
Reciclagem e logística reversa.....	26
Termos de garantia.....	27
Receitas.....	29

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.



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!

- 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.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar a máquina, leia atentamente as instruções de operação e opere-a da seguinte forma:

1. Não utilizar o aparelho se o mesmo apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
2. Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponda à da etiqueta da cafeteira.
3. Não colocar a cafeteira sobre superfícies quentes ou ao lado do fogo para evitar danos.
4. Evitar utilizar o aparelho perto de lugares onde possa respingar água ou outros líquidos no plugue e no cordão elétrico.
5. 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.
6. As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
7. Uma supervisão redobrada será necessária se o aparelho for usado perto de crianças.
8. O aparelho não deve ser deixado sozinho enquanto estiver conectado à tomada elétrica.
9. Antes de encher o reservatório de água, certificar que o aparelho esteja desligado.
10. Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a cafeteira ou quando não a estiver usando.
11. Deixar a cafeteira esfriar totalmente antes de remover ou de instalar seus componentes e antes de limpá-la.
12. 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.
13. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana ou sobre uma mesa. Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou balcões.
14. Certificar-se de que o cordão elétrico não toque a superfície quente da cafeteira.
15. Algumas partes (componentes) da cafeteira se aquecem durante sua utilização, não as tocar diretamente com as mãos. Pegar sempre pelas alças ou pegadores.
16. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.
17. Não deixar a cafeteira funcionar sem água.
18. Queimaduras poderão ocorrer se a tampa da cafeteira for aberta durante a preparação do café.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



19. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndio, choques elétricos ou acidentes pessoais.
20. Não usar a cafeteira ao ar livre.
21. O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
22. O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
23. Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
24. Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Se necessário, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
25. A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
26. 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.
27. Em caso de utilização indevida uma lesão potencial poderá ocorrer.
28. Após a utilização do aparelho, a superfície do elemento de aquecimento estará sujeita a calor residual.



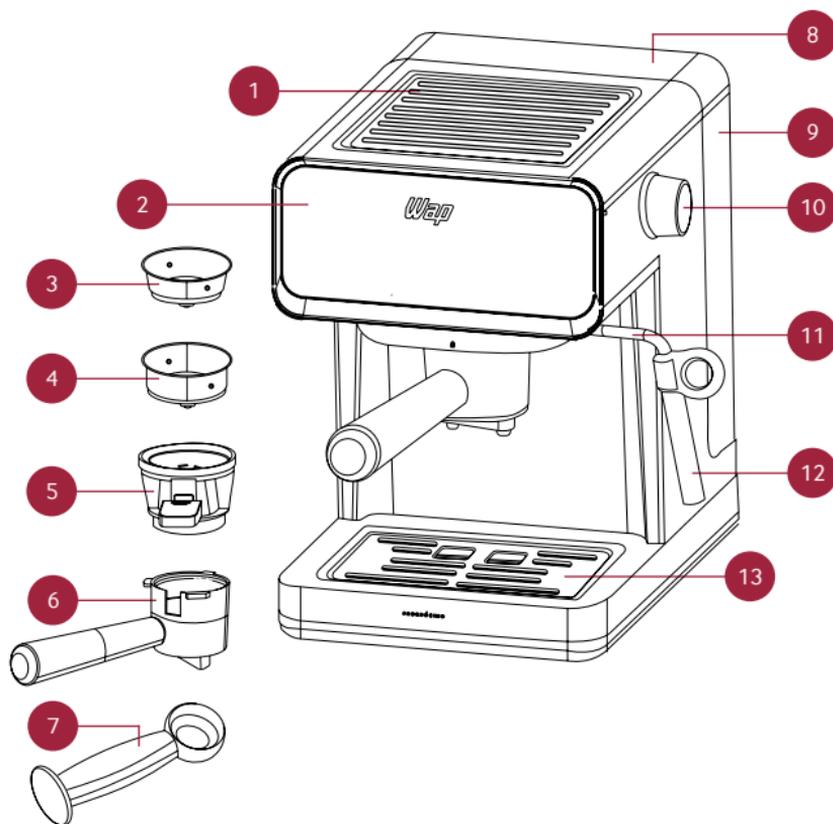
ATENÇÃO!

- Não toque nos componentes de alta temperatura (como tubo de vapor de alta pressão, saída de água, etc.) ao usar a máquina de café.
- Este aparelho foi concebido para fazer café ou aquecer bebidas. Tenha cuidado para evitar queimaduras por jatos de água ou vapor ou pelo uso indevido do aparelho.

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

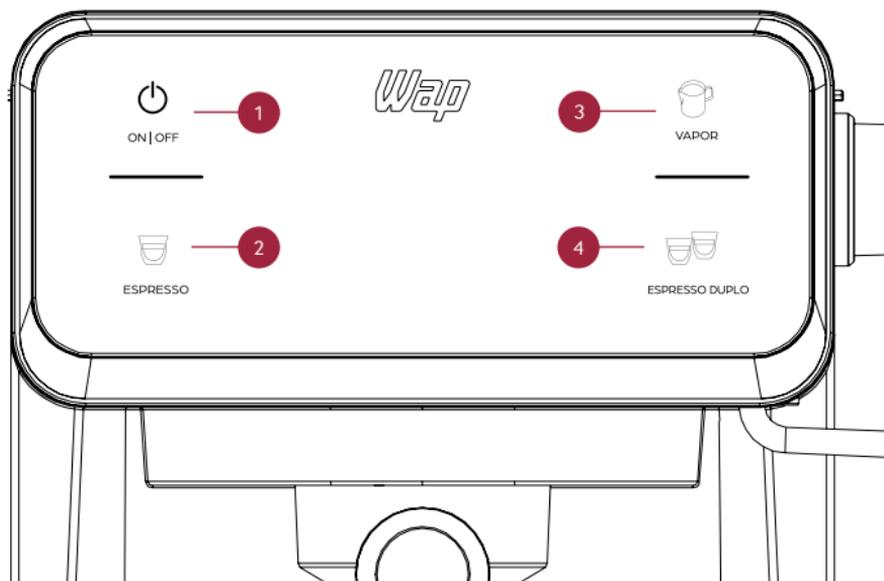


- | | | | |
|----|-----------------------------------|-----|-------------------------------|
| 1. | Área de aquecimento para xícaras | 8. | Tampa do reservatório de água |
| 2. | Painel digital | 9. | Reservatório de água |
| 3. | Filtro para espresso simples | 10. | Controle de saída do vapor |
| 4. | Filtro grande para espresso duplo | 11. | Braço do espumador de leite |
| 5. | Adaptador para cápsula Nespresso | 12. | Espumador de leite |
| 6. | Porta filtro | 13. | Bandeja coletora |
| 7. | Colher dosadora e prensa | | |



PAINEL DIGITAL

O painel digital possui botões sensíveis ao toque para selecionar as funções da cafeteira:



1. Liga/Desliga
2. Espresso - **Espresso simples**
3. Espresso Duplo - **Espresso duplo**
4. Vapor - Vaporizador de leite

NOTA

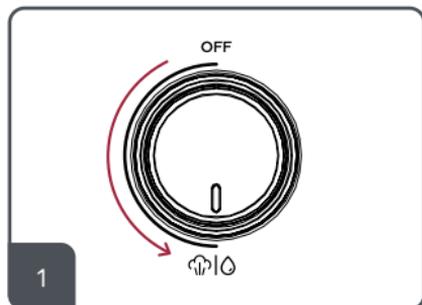
–O volume de café pode variar de acordo com a quantidade e tipo de café em pó. A função café espresso simples dura aproximadamente 15 segundos e prepara entre 50 ml e 75 ml. A função café espresso duplo dura aproximadamente 30 segundos e prepara entre 90 ml e 100 ml.



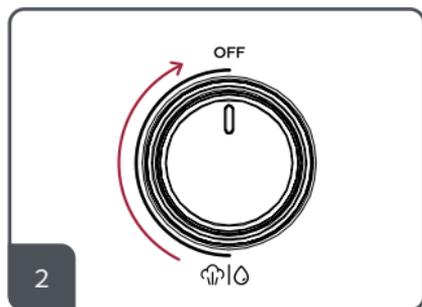
CONHEÇA SEU PRODUTO

BOTÃO DE SAÍDA DE VAPOR

Este botão tem a função de controlar a saída de vapor ou de água quente, quando selecionadas as devidas funções:



1. Para liberar vapor ou água quente, gire no sentido anti-horário até a posição aberto.

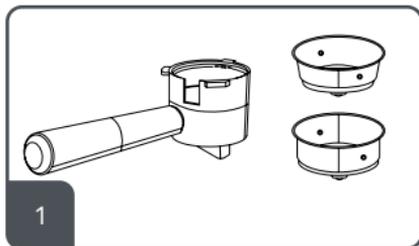


2. Para interromper, gire o botão no sentido horário até a posição fechado "OFF".

IMPORTANTE

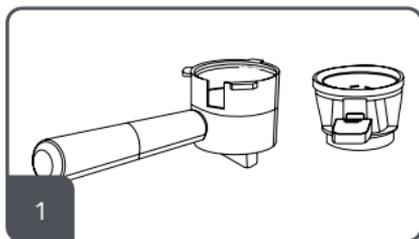
- Quando não estiver utilizando a função de vapor ou água quente, SEMPRE mantenha o botão na posição "OFF".

PORTA FILTROS E FILTROS



1. Utilize o porta-filtro e o filtro simples, para preparar um espresso simples. Utilize o porta-filtro e o filtro para espresso duplo, para preparar um espresso duplo (ou longo). Não coloque café acima da marcação "MÁX".

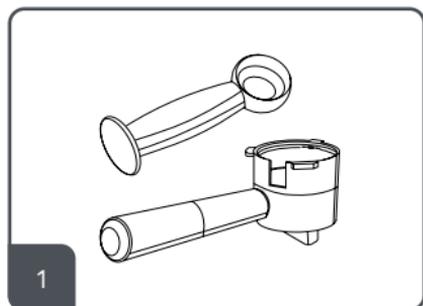
PORTA FILTRO PARA CÁPSULAS



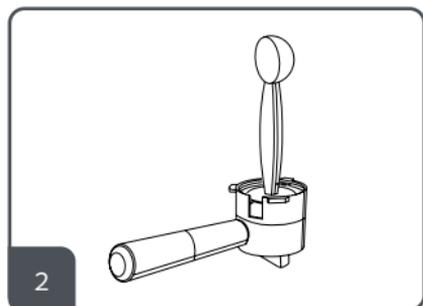


1. Utilize o porta-filtro e o adaptador de cápsulas, para preparar um espresso longo com Cápsulas Nespresso®.

COLHER DOSADORA E PRENSA



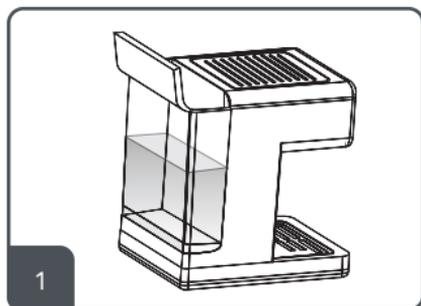
1. Utilize a colher dosadora para colocar o pó de café.



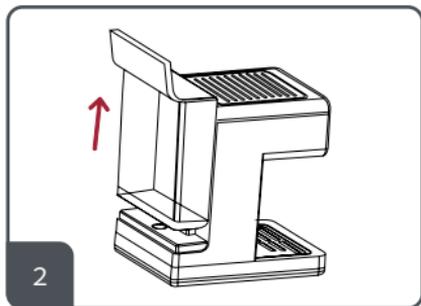
2. Utilize a outra ponta da colher dosadora para pressionar o pó de café.

ENCHENDO O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

É possível encher o reservatório de duas formas:



1. Abra a tampa e utilize um recipiente com água para enchê-lo.



2. Remova o reservatório e leve-o até uma fonte de água.

Para remover o reservatório da cafeteira puxe-o para cima. Não puxe o reservatório pela tampa.



CONHEÇA SEU PRODUTO

Não ultrapasse o nível máximo de água indicado pela marcação do reservatório.

Para colocar o reservatório de volta no lugar, segure-o pelos lados e coloque com cuidado sobre o encaixe.

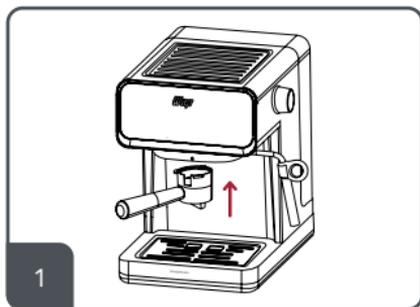


ATENÇÃO!

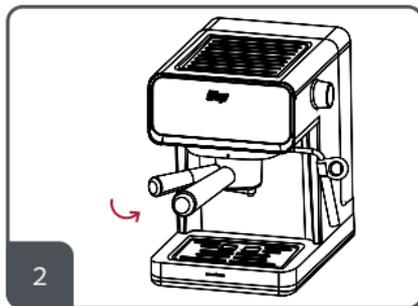
-Jamais adicione outros elementos no reservatório, como por exemplo leite e açúcar. Deve-se colocar apenas água no reservatório.

-Nunca abra a tampa do reservatório de água durante o funcionamento da cafeteira, para evitar acidentes.

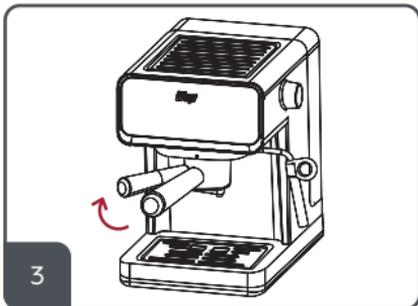
COMO ENCAIXAR O PORTA FILTRO



1. Posicione-o logo abaixo do encaixe com o cabo virado para o lado esquerdo, no ângulo indicado pela aplicação "INSERIR ►"



2. Encaixe o porta filtro, e gire no sentido anti-horário para travar, até o ponto indicado pelo símbolo "🔒"



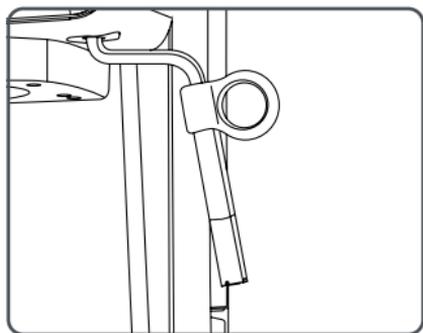


3. Para remover o porta-filtro, gire o cabo no sentido contrário para destravar.



4. Os símbolos indicam as posições corretas para travar e destravar o porta-filtro

TUBO DE SAÍDA DE VAPOR E ÁGUA QUENTE



O tubo de saída de vapor de água quente esquenta muito durante o funcionamento da cafeteira, por isso tenha muito cuidado ao manuseá-lo.

Ao ajustar a posição do tubo, sempre utilize a alça para evitar queimaduras. O botão giratório libera ou interrompe o fluxo de água quente e controla a

quantidade de vapor.

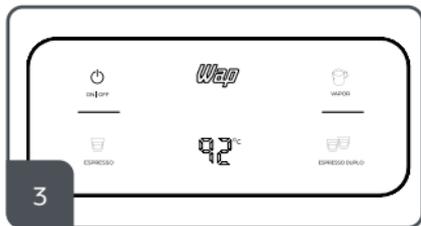
Por isso sempre o mantenha o botão na posição "OFF" enquanto essas funções não estiverem sendo utilizadas, evitando vazamentos e acidentes.

LIGANDO A CAFETEIRA



1. Conecte a cafeteira na tomada, e pressiona o botão "⏻" no painel.

2. Se as luzes indicadoras de café estiverem piscando, isso indica que a cafeteira está no processo de pré-aquecimento



3. Quando a cafeteira atinge a temperatura pré definida e o pré aquecimento termina, as luzes indicadoras permanecem acesas e o display mostrará a temperatura de



MODO DE USO

92°C, indicando que a cafeteira está pronta para utilização.

IMPORTANTE

–O Pré-Aquecimento é essencial para que a cafeteira funcione corretamente e o café seja preparado na temperatura certa.

–Quando ligar a cafeteira, aguarde apenas alguns segundos para que a cafeteira atinja a temperatura correta, e só então inicie o preparo do café.



4. Para desligar, pressione o ícone “” por 5 segundos, a cafeteira entrará em modo Stand by.

NOTA

–A cafeteira entra em modo Stand by automaticamente após 25 minutos caso não haja novas interações com o painel.



ATENÇÃO!

–Nunca deixe a cafeteira funcionando sem supervisão.

–A cafeteira só desliga completamente quando o plugue for removido da tomada.

ANTES DO PRIMEIRO USO

PRIMEIRA HIGIENIZAÇÃO EXTERNA

1. Remova o reservatório de água da cafeteira e a bandeja de gotejamento, lave-os os com água e sabão neutro e uma esponja macia
2. Lave todos os acessórios (filtros, porta-filtros e colher dosadora) com o sabão neutro e uma esponja macia. Seque bem.
3. Limpe a cafeteira com um pano macio e úmido para remover qualquer sujeira ou vestígios do processo de fabricação.
4. Encaixe o reservatório de água e a bandeja de gotejamento.

PRIMEIRA HIGIENIZAÇÃO INTERNA

O procedimento de higienização interna é essencial para que os primeiros cafés preparados não saiam com o gosto afetado pelas partes internas nunca utilizadas:

1. Encha o reservatório de água, não ultrapassando o nível máximo.
2. Encaixe o porta filtro com um dos



filtros (ainda sem pó de café), e certifique-se de que esteja bem encaixado e travado.

3. Verifique se o botão de liberação de vapor está na posição "OFF".

4. Ligue a cafeteira na tomada (sempre confira se a voltagem é compatível).

5. Pressione o ícone para ligar a cafeteira.

6. O painel irá acender e ficará piscando por alguns segundos indicando o pré-aquecimento. Aguarde alguns instantes.

7. Coloque uma xícara vazia logo abaixo do porta-filtro.

8. Quando o painel parar de piscar, a cafeteira estará pronta para iniciar.

9. Pressione o ícone para iniciar o processo.

10. Aguarde até a cafeteira despejar toda a água quente na xícara. Em seguida, jogue a água fora.

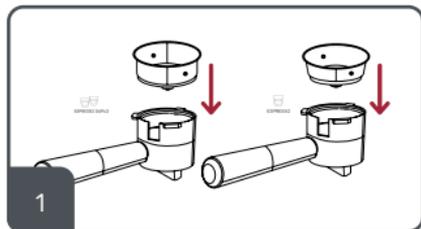
11. Repita esse procedimento 3 vezes.

NOTA

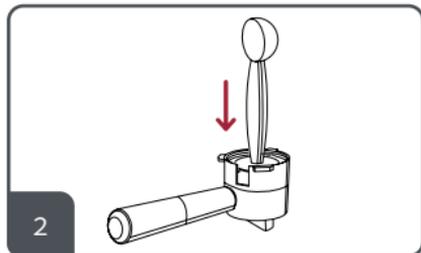
–Ao bombear água pela primeira vez, é possível que haja ruídos no aparelho. Isso é normal, e deve cessar em cerca de 20 segundos.

–No primeiro uso a caldeira estará completamente vazia. Por isso, os indicadores podem piscar rapidamente para alarmar. Caso isso aconteça, basta pressionar o ícone "espresso curto" até que a bomba pare de funcionar e o produto pare de alarmar, para que o processo seja iniciado.

UTILIZANDO A CAFETEIRA



1. Encaixe o filtro de café no porta-filtro. Utilize o filtro menor para preparar um espresso simples, e o filtro maior para preparar um espresso duplo.



2. Com colher dosadora, coloque o pó no filtro. Com a outra ponta da colher, pressione o pó para que fique bem compactado.

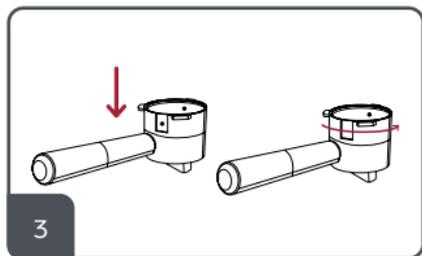
NOTA

–O volume de café pode variar de acordo com a quantidade e tipo de café em pó. A função café espresso simples dura aproximadamente 15 segundos e prepara entre 50 ml e 75 ml. A função café espresso longo dura



MODO DE USO

aproximadamente 30 segundos e prepara entre 90 ml e 100 ml.



3. Alinhe a esfera do filtro ao encaixe do porta filtro. Para travar, gire o filtro. Para removê-lo, retorne o filtro na posição inicial.

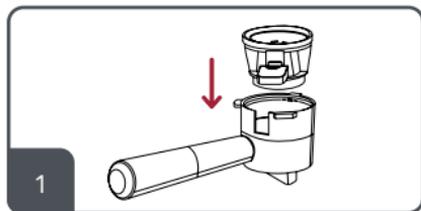
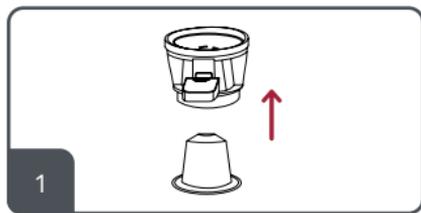
4. Coloque o porta-filtro na cafeteira e certifique-se de que esteja bem encaixado e travado, para evitar vazamentos,

5. Ligue a cafeteira, e aguarde até que o painel pare de piscar, indicando que a cafeteira já atingiu a temperatura ideal.

6. Coloque uma xícara logo abaixo da saída de café.

7. Selecione a função "☕" ou "☕☕" e aguarde até que o preparo seja concluído.

PREPARANDO ESPRESSO COM CÁPSULA NESPRESSO



1. Insira a cápsula de café no adaptador de cápsulas e pressione a tampa para furar a cápsula, em seguida, encaixe o adaptador no porta filtro.

2. Coloque o porta filtro na cafeteira e certifique-se de que esteja bem encaixado e travado, para evitar vazamentos.

3. Ligue a cafeteira, e aguarde até que o painel pare de piscar, indicando que a cafeteira já atingiu a temperatura ideal.

4. Coloque uma xícara logo abaixo da saída de café e selecione "☕" ou "☕☕". Aguarde até que o preparo seja concluído.



NOTA

–O porta-filtro e o filtro de cápsulas foram projetados para cápsulas da marca Nespresso®. Não é possível utilizar cápsulas de outras marcas. Insistir no uso de cápsulas diferentes pode danificar o produto.

–O uso de acessórios que não sejam originais do produto, como adaptadores de cápsulas e/ou porta-filtros em tamanhos variados, não é recomendável e caracteriza mau uso, podendo acarretar na perda da garantia.

Nespresso® é uma marca registrada da Societé des Produits Nestlé S.A. Os produtos que levam esta marca não tem nenhuma relação com a Fresno-maq Indústria de Máquinas S/A. Nespresso® não endossou este aparelho da marca WAP ou seus acessórios para o uso com suas cápsulas de café.

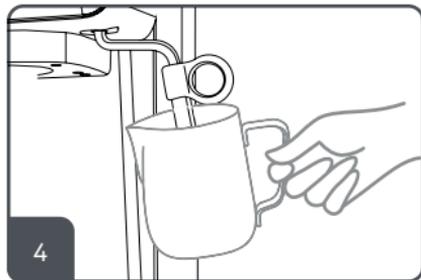
ESPUMANDO LEITE COM JATO DE VAPOR

1. Ligue a cafeteira, e aguarde até que o painel pare de piscar, indicando que a cafeteira já atingiu a temperatura ideal.



2. Pressione o ícone "☕" e aguarde alguns instantes até o sistema de vaporização aquecer. Quando o ícone parar de piscar e o display mostrar a temperatura de 120°C, significa que a função vapor está pronta para ser utilizada.

3. Coloque o leite em um recipiente um pouco maior do que uma xícara (uma pequena leiteira, por exemplo), não ultrapassando a metade da sua capacidade total.



4. Posicione o recipiente de forma que o tubo de saída de vapor fique parcialmente imerso no leite.

5. Gire o botão de controle de saída de vapor lentamente em sentido anti-horário até a posição, para liberar o vapor aos poucos e evitar respingos.

6. Mantenha o recipiente levemente inclinado enquanto o vapor aquece o leite. O ideal é posicionar a saída de vapor de modo a formar um redemoinho, para arear o leite.



MODO DE USO

7. Quando o leite estiver aquecido e espumado, gire o botão em sentido horário, de volta à posição "OFF" antes de remover o recipiente com leite, para evitar respingos.

5. Gire o botão de controle de saída de vapor lentamente em sentido anti-horário até a posição, para liberar o vapor aos poucos e evitar respingos.

6. Pressione o "☕" para desligar a função de vapor, e só então retire o recipiente da saída de vapor.

NOTA

–A quantidade de espuma varia de acordo com o tipo de leite. Quanto mais gordura, mais espuma. Para obter maior consistência e espuma, prefira utilizar leite integral.

7. Após o uso, limpe a saída de vapor com um pano úmido, com cuidado para evitar queimaduras.

NOTA

–Nunca ultrapasse a metade da capacidade máxima do recipiente, pois quando espumado, o volume do leite pode dobrar. Além disso, durante o processo é normal que o vapor respingue um pouco de leite quente. Por isso aconselhamos utilizar um recipiente um pouco maior do que uma xícara (uma pequena leiteira, por exemplo), para evitar queimaduras e derramamentos.



ATENÇÃO!

–Após o uso da função vapor, recomendamos despressurizar o produto para evitar acidentes e prolongar a vida útil do produto. Para isso, sem acionar a função vapor, basta colocar um recipiente vazio na saída do tubo de vapor, girar o botão em sentido anti-horário até a posição e aguardar até que todo o vapor e/ou água quente saiam. Em seguida, gire o botão de volta à posição "OFF".

PASSANDO ÁGUA QUENTE

1. Primeiramente, para fazer água quente, é necessário preparar uma xícara grande o suficiente para evitar fermentos quando a água quente sair pela tubulação de vapor.

2. Conecte a energia e pressione o botão "⏻" para ligar a máquina. Se a luz indicadora do café estiver piscando, indica que a máquina de café começa a pré-aquecer. Quando a temperatura atinge o valor definido e o pré-aquecimento termina, as luzes indicadoras dos dois botões permanecem acesas e a tela da máquina mostra "92°C", indicando que a máquina está pronta.





3. Coloque a xícara sob o tubo de vapor, gire o botão de vapor para a posição e pressione “☕” ou “☕☕”. A água quente flui do tubo de vapor para a xícara. Quando a capacidade necessária for atingida, desligue o botão “☕☕” ou “☕” e gire o botão do vapor para a posição “OFF”.



ATENÇÃO!

-Tenha cuidado ao trabalhar na produção de água quente. A água quente ou os salpicos quentes podem causar ferimentos.



CUIDADO!

-A temperatura que a caldeira atinge para espumar o leite com vapor é muito superior à temperatura ideal para preparar um café.

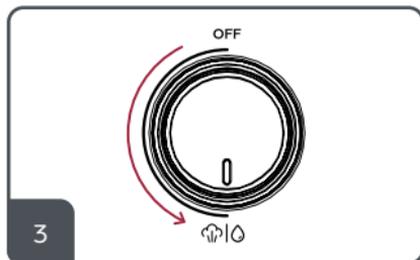
-Recomendamos que quando forem preparados cafés que necessitem de leite vaporizado que seja feito primeiramente o café e após o preparo do café seja vaporizado o leite.

RESFRIAMENTO MANUAL

Caso tente preparar um espresso logo após ter utilizado a função Vapor a cafeteira pode indicar superaquecimento piscando o painel, para que a cafeteira esteja apta para o preparo do espresso é possível que demore alguns minutos (~10 min) para alcançar a temperatura ideal para o preparo do café.

Caso isso aconteça, é necessário seguir os passos abaixo com o método de resfriamento manual:

1. Interrompa o preparo do café, se houver.
2. Coloque uma xícara vazia na saída do tubo de vapor.



3. Gire o botão de controle de vapor em sentido anti-horário até a posição, para soltar o vapor remanescente, liberando a pressão da caldeira.

4. Pressione o ícone “☕” para liberar vapor.

5. Ao terminar, retorne o botão para a posição “OFF”. Aguarde alguns instantes para que a cafeteira retorne à temperatura ideal e prepare o café normalmente.



ATENÇÃO!

-É muito importante realizar esse procedimento neste caso, pois evita que o café queime, que haja transbordamento no funil e que o motor da cafeteira queime ou tenha sua vida útil diminuída.



CONFIGURAÇÕES AVANÇADAS

CONFIGURAÇÕES AVANÇADAS

A cafeteira espresso já vem com funções de café espresso configuradas de fábrica, pronta para ser utilizada:

- Espresso simples: 15 segundos
- Espresso duplo: 30 segundos

NOTA

-A função café espresso simples dura aproximadamente 15 segundos e prepara entre 50 ml e 75 ml. A função café espresso duplo dura aproximadamente 30 segundos e prepara entre 90 ml e 100 ml.

REPROGRAMANDO AS FUNÇÕES DE CAFÉ ESPRESSO

1. Ligue a cafeteira, aguarde o pré-aquecimento e posicione o porta-filtro com pó de café ou cápsula.
2. Posicione uma xícara vazia logo abaixo da saída de café.



3. Para iniciar a reprogramação, pressione o ícone da função a ser reprogramada por 3 segundos

(☺ ou ☺☺). O ícone começará a piscar, indicando o início do Modo Configuração.

4. Pressione novamente o mesmo ícone para iniciar o preparo do café.

5. Quando a cafeteira despejar a quantidade de café desejada, pressione o ícone da função novamente para interromper o preparo. A partir desse momento, a função estará reconfigurada para preparar essa mesma quantidade de café.

NOTA

-O tempo de preparação do café pode ser definido na faixa de 20seg a 80seg.

RESET/RETORNANDO A CONFIGURAÇÃO DE FÁBRICA

Esta operação retornará a quantidade de xícaras definida ao valor padrão de fábrica. Para restaurar o valor padrão de fábrica, siga os seguintes passos:

1. Após o pré-aquecimento da máquina de café, pressione e segure as teclas "☺" e "☺☺" por 3 segundos, todas as luzes indicadoras piscaram 3 vezes e a campainha emitirá 5 vezes. Depois disso, as configurações padrão da máquina foram restauradas.

USOS DO CAFÉ ESPRESSO



CAPPUCCINO



Preparado com café espresso, leite vaporizado e espuma de leite vaporizado.

CAFÉ LATTE



Feito com café espresso e leite vaporizado, seu diferencial está na quantidade de leite, que supera o café.

CAFÉ MOCHA



Varição do café espresso com leite vaporizado, com a adição de chocolate na base da bebida.

CAFÉ AMERICANO



Café simples, que consiste na mistura de café espresso com a adição de água quente, trazendo um novo sabor.

MACCHIATO



Café espresso com uma fina camada da espuma do leite vaporizado por cima.

CON PANNA



Uma ou duas doses de café espresso com cobertura de chantilly.



LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

ITENS INDICADOS PARA LIMPEZA



ESPONJA
MACIA



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 abaixo para realizar cada rotina de limpeza da forma e no prazo corretos.

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Frequência: Mensalmente

Ao menos uma vez ao mês é necessário lavar o reservatório de água. Mesmo com o uso frequente da cafeteira, é necessário fazer a higienização, pois a água parada pode gerar acúmulo de resíduos e limo.

1. Remova o reservatório de água e lave-o utilizando uma esponja macia e sabão neutro.
2. Enxágue bem para não deixar nenhum resíduo de sabão e seque a parte externa.

3. Encha o reservatório com água limpa e filtrada, não ultrapassando a marca de nível máximo.

4. Recoloque o reservatório na cafeteira com a tampa fechada.



ATENÇÃO!

-Não puxe, nem carregue o reservatório pela tampa. Remova o reservatório da cafeteira segurando-o pelas laterais.

LIMPEZA DOS FILTROS

Frequência: Regularmente e após cada uso

Filtros para café em pó: Após cada uso, descarte a borra de café e lave o filtro em água corrente. Semanalmente, lave os filtros com água morna, esponja e sabão.

Filtros para cápsulas de café: Remova a cápsula de café após cada uso. Uma vez por semana ou quando julgar necessário, lave o filtro com água morna, esponja e sabão neutro.



CUIDADO!

-Nunca guarde a cafeteira sem remover a borra de café.

-Cuidado ao manusear o filtro de cápsula, pois na parte inferior há partes pontiagudas que servem para furar a cápsula.

LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO



LIMPEZA DOS FILTROS

A cada 2 ou 3 meses, coloque os filtros de molho em água morna, durante uma noite inteira (de 8h a 12h). Na manhã seguinte, lave os filtros com esponja e sabão neutro líquido e enxágue bem, certificando-se de que todos os resíduos tenham sido removidos. Esse procedimento ajuda a evitar que os filtros fiquem entupidos, dificultando o preparo do café.

LIMPEZA DOS PORTA-FILTROS

Frequência: Semanalmente

Lave os porta-filtros com água morna, esponja macia e sabão neutro, ao menos uma vez por semana. Caso a saída do café esteja obstruída por acúmulo de resíduos, deixe a parte metálica submersa em um recipiente com água morna com sabão neutro líquido por algumas horas antes de lavar.

Realize a limpeza semanalmente ou sempre que julgar necessário.

LIMPEZA DO CABEÇOTE DE AQUECIMENTO

Frequência: Diariamente

Pelo menos uma vez ao dia, utilize um pano macio e úmido para limpar o cabeçote de aquecimento, que fica localizado no local de encaixe do porta-filtro. O cabeçote fica em contato direto com o pó de café, por isso é necessário sempre remover os resíduos para que não se acumulem.

1. Remova o porta filtro e use apenas um pano úmido para limpar a plataforma de aquecimento.

3. Não utilize palhas de aço, esponjas ásperas ou qualquer material/produto abrasivo. Não use produtos de limpeza, pois podem deixar resíduos e inferir no sabor do café.

4. Encaixe um porta-filtro (sem filtro, pó ou cápsula).

5. Ligue a cafeteira e coloque uma xícara vazia logo abaixo do porta-filtro.

6. Selecione “☕” para espresso longo e deixe a água quente passar.

7. Jogue a água fora e remova o porta-filtro. Deixe a secar por alguns minutos antes de usar a cafeteira novamente.



ATENÇÃO!

-Realize a limpeza apenas quando a cafeteira estiver desligada e resfriada. Jamais inicie a limpeza enquanto a cafeteira ainda estiver quente.

IMPORTANTE

-Nunca guarde, nem deixe a cafeteira por muito tempo sem remover o porta-filtro com a borra de café. O contato direto com os resíduos e a umidade pode oxidar o cabeçote e danificar permanentemente a cafeteira.



LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

LIMPEZA DO TUBO DE VAPOR

Frequência: Após cada uso

Após cada uso do tubo de vapor para espumar de leite, é indispensável realizar esse procedimento de limpeza, pois resíduos de leite podem ficar acumulados no tubo.

1. Espere o tubo de vapor resfriar após o uso.
2. Limpe o excesso de leite da parte externa com um pano úmido.
3. Para limpar a parte interna, ligue a cafeteira e aguarde o pré-aquecimento.
4. Posicione uma xícara vazia no tubo de vapor.
5. Gire o botão de controle no sentido anti-horário até a posição "☺☺☺".
6. Pressione o ícone "☺☺" e deixe a água quente correr.
7. Desligue a cafeteira e gire o botão no sentido horário, de volta à posição "OFF" e descarte a água.
Se necessário, repita a operação.



ATENÇÃO!

–O tubo de vapor esquenta e pode causar queimaduras, por isso manuseie o tubo apenas pela alça.

DESCALCIFICAÇÃO: LIMPEZA DA TUBULAÇÃO INTERNA

Frequência: Após 2 à 3 meses de uso, é necessário para garantir o sabor puro do café

Quando o número de xícaras de café acumula até 500 vezes, os indicadores "☺", "☺☺" e "☺☺☺" acendem para lembrar ao usuário que a cafeteira deve ser limpa. O alarme só pode ser eliminado entrando no programa de limpeza de descalcificação e finalizando-o. Se não quiser fazer a descalcificação, restaurar as configuração de fábrica pode eliminar o alarme.

Sobre a solução descalcificadora:

Para o procedimento abaixo, utilize um descalcificador doméstico, específico para cafeteiras. O descalcificador pode ser adquirido facilmente pela internet ou em loja especializadas.

1. Encha o reservatório até o nível máximo com uma solução de água e descalcificador doméstico (indicada no produto).
2. Encaixe um porta-filtro (sem pó ou cápsulas) e coloque um recipiente vazio logo abaixo da saída de café.
3. Ligue a cafeteira e aguarde o pré-aquecimento (quando o painel mostrar 92°C).
4. Posicione o recipiente vazio na saída do tubo de vapor.
5. Gire o botão de vapor no sentido anti-horário, pressione e segure o íco-

LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

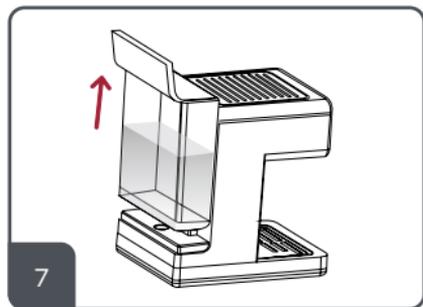


ne "☕" por 5 segundos para entrar na função de descalcificação e limpeza. Neste momento a luz indicadora do ícone "☕" acende e a campainha emite 3 sinais sonoros.

6. Aguarde a água correr. Repita esse passo 2 vezes.

7. Pressione o ícone "☕" e aguarde a água correr. Repita esse passo 2 vezes e descarte a água despejada no recipiente.

8. Desligue a cafeteira e deixe a solução agindo em seu interior, por aproximadamente 15 minutos. Ligue a cafeteira novamente e repita os passos acima pelo menos mais 3 vezes.



7. Retire o reservatório da cafeteira, descarte o restante da solução descalcificadora, e lave bem o reservatório com água e sabão neutro.

8. Encha o reservatório novamente com água limpa e filtrada.

9. Recoloque o reservatório na cafeteira. Repita os passos acima

(exceto a etapa de desligar a cafeteira), dessa vez usando apenas água, para remover o restante da solução descalcificadora da tubulação interna.

O tempo do ciclo da função de descalcificação e limpeza é de 2 minutos.

10. Após terminar a função de limpeza descalcificante, a campainha irá desligar automaticamente após 3 bipes.

Realize esse procedimento sempre que julgar necessário.



ATENÇÃO!

-A solução descalcificadora não pode ser ingerida, por isso é indispensável realizar o procedimento completo conforme descrito acima, para que resíduos do produto de limpeza não permaneçam na tubulação interna da cafeteira.



SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS

SINTOMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O café derrama pela abertura do porta filtro.	Há sujeira dentro do anel de vedação.	Limpe o anel de vedação.
	O pó de café é muito fino.	Substitua-o pelo pó de café adequado.
	O anel de vedação está envelhecido.	Entre em contato com a Rede Autorizada WAP.
	Há pó de café na parte superior do copo do filtro	Limpe a parte superior do copo do filtro antes de colocá-lo na máquina.
O porta filtros não pôde ser colocado na posição travada.	A quantidade de café em pó excede a quantidade máxima demarcada no filtro.	Diminua a quantidade de pó de café.
	O pó de café não foi adicionado e a alça não pôde ser colocada no lugar certo.	Entre em contato com a Rede Autorizada WAP.
Café frio.	A cafeteira não está pré-aquecida.	Aguarde o pré aquecimento.
Cafeteira com ruído.	Sem água no tanque de água.	Por favor, abasteça o recipiente de água
	Recipiente de água em posição errada	Por favor, reinstale o recipiente de água da maneira certa.

SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS



SINTOMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Café fraco.	O pó de café não está suficientemente prensado.	Limpe o anel de vedação.
	Café em pó insuficiente.	Por favor, adicione mais pó de café.
	O pó de café é muito grosso.	Use pó de café para máquina de café espresso.
Café muito escuro.	Muito café em pó.	Por favor, reduza o pó de café.
	O filtro está entupido.	Limpe o filtro.
	O pó de café é muito fino.	Use pó de café para máquina de café espresso.
	A saída de água está entupida.	Por favor, limpe a saída de água.
O porta filtro não pode girar para a posição de travamento.	Muito café em pó.	Por favor, reduza o pó de café.
	Não é possível girar no lugar mesmo sem pó de café colocado.	Entre em contato com a Rede Autorizada WAP.
Faz café normalmente, mas não consegue fazer espuma de leite.	A saída de vapor está obstruída.	Limpe a saída de vapor usando o clipe.

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.

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, 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;

2.4 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



Livro de
Receitas



Cappuccino com canela



PREPARO
5 MIN



TEMPO TOTAL
10 MIN



SERVE
1 PESSOA



DIFICULDADE
FÁCIL

MODO DE PREPARO

1. Prepare o espresso e o coloque em uma xícara de sua preferência.
2. Adicione a 4g de canela no leite ainda frio, e o vaporize até ficar cremoso.
3. Despeje o leite sobre o café, de forma lenta e com movimentos circulares, até atingir a mesma proporção de café para leite.
4. Se desejar, polvilhe a canela restante em cima do café.

INGREDIENTES

50ml de café espresso
60ml de leite cremoso
10g de canela



Mocaccino Especial



PREPARO
3 MIN



TEMPO TOTAL
10 MIN



SERVE
1 PESSOA



DIFICULDADE
FÁCIL

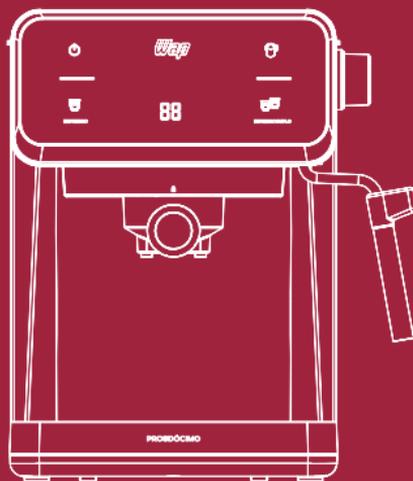


INGREDIENTES

40ml de café espresso
120ml de leite cremoso
40g de doce de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque o doce de leite no fundo da xícara e nivele bem.
2. Vaporize o leite para que fique cremoso e adicione na xícara sobre o doce de leite.
3. Em seguida, adicione lentamente o café espresso, para que faça o desenho da bebida.



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 José dos Pinhais | PR | Brasil
CEP: 83.090-362