

Wap

FW010358 – REV00SET24



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES PANELA DE ARROZ ELÉTRICA

PROSDÓCIMO

Parabéns!

Agora a wap faz parte da sua família!

Você vai descobrir no seu dia a dia, todos os benefícios de utilizar um produto WAP, que é sinônimo de potência, durabilidade, design e principalmente soluções que trazem mais praticidade e desempenho com menor esforço.

ÍNDICE

Dados técnicos.....	02
Conheça seu produto	04
Instruções de segurança	05
Antes do primeiro uso	07
Utilizando seu produto	07
Cozinhando a vapor	09
Armazenamento	10
Limpeza e conservação	10
Soluções de problemas	12
Reciclagem e logística reversa	13
Termos de garantia	14

Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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



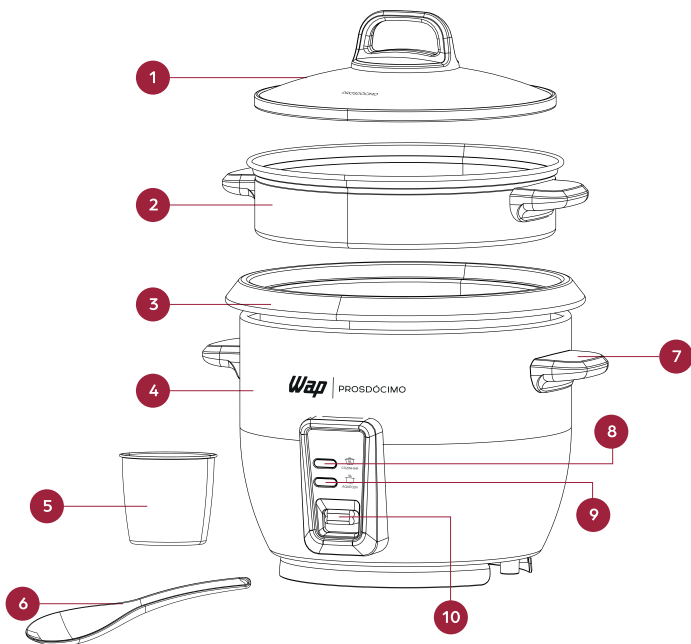
DADOS TÉCNICOS

PRODUTO	PANELA DE ARROZ ELÉTRICA	
Modelo	WRC1000	
Tensão (V)	127	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência Elétrica (W)	400	400
Capacidade do recipiente (L)	1	1
Peso com acessórios (kg)	1,56	1,56
Cor	Preto	

A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão aplicada, entre outros, podem variar de acordo com os fatores de aplicação (intemperanças do ambiente, superfícies a serem trabalhadas, etc.) e acessórios utilizados. Outra situação que pode nos levar a efetuar algum tipo de alteração referente aos valores de performance, será mediante a atualização e lançamentos de novas versões de produtos da linha.



CONHEÇA SEU PRODUTO



1. Tampa de vidro

2. Suporte para vapor

3. Recipiente interno

4. Panela Elétrica

5. Copo medidor

6. Espátula

7. Alça lateral

8. Indicador de "Função Aquecer"

9. Indicador da "Função Cozinhar"

10. Botão Liga/Desliga



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras referências.

- 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 fizer limpeza/manutenção.
- Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo.
- 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, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado WAP ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco.
- 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 para limpeza ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do produto por alguém que seja responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula.
- Este produto é de uso exclusivamente doméstico.
- Utilize este produto apenas como panela elétrica para arroz.
- Não conecte na tomada quando não estiver sendo utilizado, nem quando estiver sem o recipiente interno dentro da panela elétrica para arroz.
- Para preservar a superfície antiaderente utiliza a espátula – que acompanha o produto, para servir-se. Evite o uso de objetos de metais para servir o arroz ou limpar a panela.
- Durante o funcionamento da panela elétrica para arroz, a temperatura interna é muito alta. Mantenha cabelos e roupas longe das partes aquecidas do produto.
- 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 estiver quente.
- **A WAP recomenda o cumprimento dos procedimentos descritos neste manual para que não haja riscos ao usuário nem danos ao produto.**
- **Lembre-se: não seguir as orientações pode levar à perda da garantia.**
- **Para a sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela WAP estão autorizados a consertar o produto.**



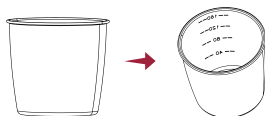
ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes da panela de arroz completamente. Certifique-se que todas as partes estejam completamente secas antes de começar a utilizar o produto.



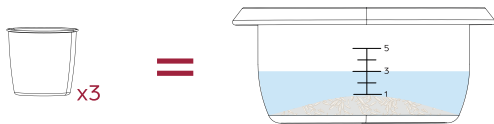
UTILIZANDO SEU PRODUTO

1. Meça o arroz usando o copo dosador fornecido. Cada copo de arroz cru normalmente dá duas tigelas de arroz cozido. Não exceda as quantidades indicadas no interior do recipiente interno. A capacidade do copo dosador é de aproximadamente 150 g.



2. Para evitar danos ao revestimento antiaderente no recipiente interno, use um recipiente separado para lavar o arroz.

3. Lave o arroz completamente e transfira o arroz lavado no recipiente interno. Adicione água até o nível indicado na escala de dentro do recipiente interno, que corresponde ao número de copos de arroz utilizados. Por exemplo, se você cozinha 3 copos de arroz, adicione água até o nível 3 indicado na escala. Você pode ajustar o nível de água de acordo com diferentes tipos de arroz e a preferência individual.



4. A água não deve ultrapassar o nível máximo de água de indicado.

5. Certifique-se de que o lado de fora do recipiente interno esteja seco e limpo e não há nenhum resíduo no exterior da placa aquecedora ou no interruptor magnético.

6. Coloque o recipiente interno dentro da panela de arroz.



7. Coloque a tampa de vidro no topo do recipiente interno. Conecte o cabo de alimentação na tomada.

8. Pressione o botão liga/desliga para baixo para iniciar o cozimento.



9. O indicador mudará para a função cozimento.

10. O indicador de luz vai mudar para a função aquecer automaticamente quando o arroz estiver cozido. Depois de ~10 minutos nessa função, o arroz estará completamente preparado. A temperatura da função manter aquecido está entre 60° C – 80° C. Se não há necessidade de manter-se aquecido, retire o plugue da tomada.



11. Retire a tampa e mexa o arroz para soltá-lo. Para melhores resultados, faça isso logo após a panela elétrica mude para a função manter aquecido. Em seguida, feche a tampa com firmeza. Mexer o arroz permite que o excesso de vapor escape. Isto vai dar arroz macio.

12. Desconecte o cabo de alimentação e retire o plugue da tomada.

13. Use a espátula fornecida para servir o arroz cozido. Não use utensílios de metal para evitar riscar e danificar o revestimento antiaderente da panela interior.

NOTA

-Pode-se optar por refogar os ingredientes ou fritar o arroz na própria panela, utilizando o modo de cozimento. O tempero pode também ser preparado separadamente e acrescentado ao arroz previamente ou durante o cozimento, ou ainda optar por temperos prontos ou em pó. Para refogar mantenha a panela tampada. A etapa de refogar/fritar não deverá durar mais do que 2 ou 3 minutos, caso contrário a panela se sobre aquecerá e alternará automaticamente para o modo de manter aquecido e não será possível acionar o modo de cozimento. Se isto ocorrer, desligue-a da tomada e aguarde seu resfriamento para então prosseguir com o preparo da receita.

! ATENÇÃO

- Evite abrir ou manusear a tampa durante o cozimento. Existe risco de queimaduras causadas pelo vapor que sai pelo furo e pelas bordas da tampa. A medida do recipiente interno, descrita como CUP, deve-se entender como a medida do copo dosador.



COZINHANDO A VAPOR

1. Adicione uma quantidade adequada de água no recipiente interno. A quantidade de água varia de acordo com a quantidade de alimentos cozinhados. Assegure-se que o nível de água não exceda a altura da bandeja de vapor. Insira a bandeja de vapor no recipiente interno e coloque a comida na bandeja de vapor.



2. Pressione o botão liga/desliga para baixo para iniciar o cozimento. O indicador mudará para a função de cozimento.

NOTA

-Para garantir um melhor cozimento, os alimentos devem ser distribuídos uniformemente e não devem ser empilhados.

3. Para concluir o processo de cozimento a vapor, pressione o botão liga/desliga para cima.

4. Desconecte o cabo de alimentação e retire o plugue da tomada.

 **DICA**

– Use luvas ou acessórios protetores térmicos para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

 **ATENÇÃO**

– Use luvas ou acessórios protetores térmicos para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

NOTA

– Sua panela elétrica também pode cozinhar alimentos ensopados. Siga as instruções do preparo de arroz, acrescentando os outros ingredientes de sua receita. Não é possível utilizar o desligamento automático para finalizar o preparo. O preparo deve ser acompanhado e após atingir o ponto desejado, desligue-a da tomada.

 **ATENÇÃO**

– Para a medida máxima utilize 1,5 copo de água para cada medida de arroz.

 **ARMAZENAMENTO**

1. Não guarde os acessórios ou componentes úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los.
2. Guarde a sua panela elétrica em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.
3. Somente guarde sua panela elétrica após a mesma ter esfriado.

 **LIMPEZA E CONSERVAÇÃO**

1. Desligue a panela elétrica e espere até que tenha arrefecido o suficiente antes de começar a limpeza.
2. Retire a bandeja de vapor e o recipiente interno da panela elétrica. Limpe o recipiente interior, bandeja de vapor, espátula e válvula de vapor com uma esponja ou pano em água morna com um pouco de sabão.

NOTA

- Para proteger o revestimento antiaderente do recipiente interno não o coloque na máquina de lavar louça nem coloque vinagre no recipiente.*
- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou utensílios de metal para limpar o recipiente interno, a fim de evitar danos ao revestimento antiaderente.*

3. Use apenas um pano úmido para limpar o exterior e o interior do corpo da panela elétrica.



ATENÇÃO

- Nunca mergulhe o corpo da panela elétrica em água, nem o lave embaixo da torneira. Limpe o elemento de aquecimento com um pano seco.



SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A placa aquecedora não esquenta.	O circuito da panela não está conectado à rede elétrica.	Verifique se o interruptor, plugue, fusível e cabo de alimentação estão em boas condições e devidamente conectados à rede elétrica e se o plugue está bem inserido na tomada.
	O circuito de alimentação está danificado.	Procure um centro de serviço autorizado WAP.
	A conexão do circuito está quebrada.	
	A placa do circuito principal está danificada.	
	O tubo térmico elétrico está queimado.	
O arroz não está sendo preparado ou o tempo de cozimento está demorando muito.	Não foi adicionada água suficiente.	Adicione a água de acordo com a escala dentro do recipiente interior.
	O tempo de cozimento é insuficiente.	Pressione o botão liga/desliga para baixo para iniciar o processo de cozimento.
	O recipiente interior não está propriamente em contato com os elementos de aquecimento.	Certifique-se que não há nenhum resíduo sobre os elementos de aquecimento.
	Possibilidade de resíduos entre o recipiente interior e a placa aquecedora.	
	Placa aquecedora está danificada.	Procure um centro de serviço autorizado WAP.
O arroz está muito duro ou muito mole.	Foi adicionada insuficiente ou demasiada água.	Adicione a água de acordo com a escala dentro do recipiente interior.
O arroz queimou.	O termostato está com defeito.	Procure um centro de serviço autorizado WAP.

A panela elétrica não muda automaticamente para a função manter aquecido.	O termostato está com defeito.	Procure um centro de serviço autorizado WAP.
---	--------------------------------	--



RECICLAGEM

Visando diminuir o impacto da poluição ambiental, a WAP procura projetar os seus produtos e embalagens com materiais recicláveis, de fácil separação, portanto para o correto descarte destes materiais, procure empresas de separações e reciclagem de matérias na sua cidade, evitando que estes sejam descartados no solo, lençóis freáticos, prejudicando sua saúde e bem estar.



LOGÍSTICA REVERSA

Os produtos WAP não devem ser descartados no lixo doméstico.

Existe um sistema de reciclagem de eletrodomésticos e eletroeletrônicos que tem como principal objetivo a preservação do meio ambiente. Esse processo é chamado de logística reversa e a WAP é associada da ABREE, uma entidade gestora responsável pela reciclagem correta dos produtos descartados. Para o descarte dos produtos e embalagens é necessário observar a legislação e a localização dos pontos de coleta em cada região.



Como funciona a logística reversa?

1. Tudo começa com você consumidor!

Para o descarte de um produto eletroeletrônico e eletrodoméstico é importante que confira a lista da ABREE (<http://abree.org.br/informacoes>) para saber onde levar o seu produto.

2. Pontos de recebimento

Ao levar o eletroeletrônico ou eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois terá destinação final ambientalmente correta: a reciclagem.

3. Reciclagem

Aqui você pode ficar tranquilo! Trabalhando em parceria com demais associados e parceiros, os eletroeletrônicos e eletrodomésticos vão chegar para a ABREE que vai tomar conta da reciclagem dos produtos. O importante para nós é ter a sua ajuda para que os produtos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.



TERMOS DE GARANTIA

A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A assegura este produto por um período de 21 meses (630 dias) GARANTIA CONTRATUAL e mais 03 meses (90 dias) GARANTIA LEGAL contra defeitos de materiais ou fabricação, prazo contado a partir da emissão da nota fiscal de venda ao consumidor.

A garantia não se aplica quando peças e acessórios apresentarem defeitos por utilizações inadequadas, defeito oriundo de instalação em desacordo ao descrito neste manual, mau armazenamento, negligência com a manutenção e conservação, violação de lacres ou aberto por pessoas não autorizadas, manuseio incorreto, alteração ou acidente, danos causados ou originalizados por efeitos da natureza, ex.: raio, descarga elétrica, vendavais, inundações, exposição a maresia, sol e chuva, componentes aqueles que porventura sofrem efeitos de desgaste natural por tempo de operação.

1. Disposições da garantia

1.1. Garantia legal (90 dias)

A garantia legal se dará quando analisados e identificados defeitos de material ou fabricação. Exclui-se a vigência desta garantia defeitos provocados por desgaste natural por tempo de uso, danos causados por manuseio incorreto (riscos, amassados ou peças quebradas), utilização para fins diferentes aos descritos neste manual. Devidamente identificado uso diferente dos especificados neste manual, passa ser de inteira responsabilidade do usuário toda e qualquer despesa com a substituição das peças danificadas.

1.2. Garantia contratual (630 dias)

O fabricante assegura ao usuário a garantia do produto devidamente identificado na Nota Fiscal de venda, referido prazo será contado a partir do término da garantia legal (90 dias). A garantia contratual de 630 seiscentos e trinta dias (21 meses), não abrange os itens: acessórios, base, painel membrana, bandejas, tampas, alças, copo dosador, espátulas, bandejas, vedação da tampa, carenagem, peças plásticas e estéticas, propriamente analisados e identificados pelo serviço autorizado e/ou fabricante.

2. Condições gerais da garantia

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

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

2.3. A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A somente assumirá a garantia mediante apresentação da Nota Fiscal do produto e dentro dos prazos especificados neste termo de garantia.

2.4. Se você mora em uma cidade que não há um Serviço Autorizado WAP, estando o produto dentro do período de garantia, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) e solicite um código de postagem para envio do

equipamento via Correios. O código de postagem pode ser utilizado nos casos em que a residência do consumidor fica acima de 40 quilômetros de distância do Serviço Autorizado WAP mais próximo;

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

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

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

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

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

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

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

3. Perda da garantia

A garantia do produto cessará automaticamente quando identificado:

3.1. O uso do produto em não conformidade com as recomendações do manual;

3.2. Ausência ou remoção da etiqueta de identificação do produto (modelo e série);

3.3. Alteração no produto ou de qualquer característica original;

3.4. Produto violado ou reparado por terceiros não autorizados;

3.5. Danos causados por uso impróprio ou excessivo;

3.6. Utilização de produtos químicos não apropriados (inflamáveis ou agressivos a saúde e a natureza);

3.7. Ausência ou uso inadequado dos componentes de proteção;

3.8. Ligar em tensão (voltagem) contrária conforme especificado no produto;

3.9. Uso de adaptadores, alterações ou avarias de cabos elétricos e plugues;

3.10. Utilização de peças e acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.

IMPORTANTE!

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

CONSULTE A RELAÇÃO ATUALIZADA DE
ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS NO SITE

www.wap.ind.br

Caso precise de informações adicionais ou tenha dúvidas sobre
A garantia, entre em contato através do nosso SAC – Serviço de
Atendimento ao Consumidor, pelo telefone ou e-mail abaixo:

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



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO

Wap

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