

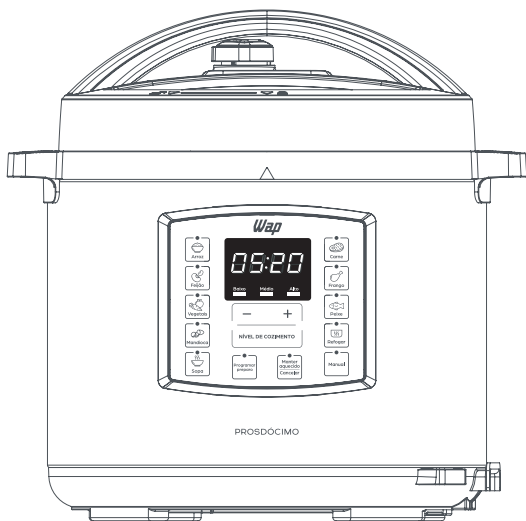
Wap

FW009529
REV03DEZ23



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA

PROSDÓCIMO



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.....	4
Dados técnicos.....	7
Observações importantes.....	8
Instruções de segurança.....	9
Modo de uso.....	11
Tabela de tempos e temperaturas.....	19
Observações importantes.....	20
Limpeza, conservação e armazenamento.....	21
Soluções para possíveis problemas.....	22
Reciclagem e logística reversa.....	24
Termos de garantia.....	25
Receitas.....	27

Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

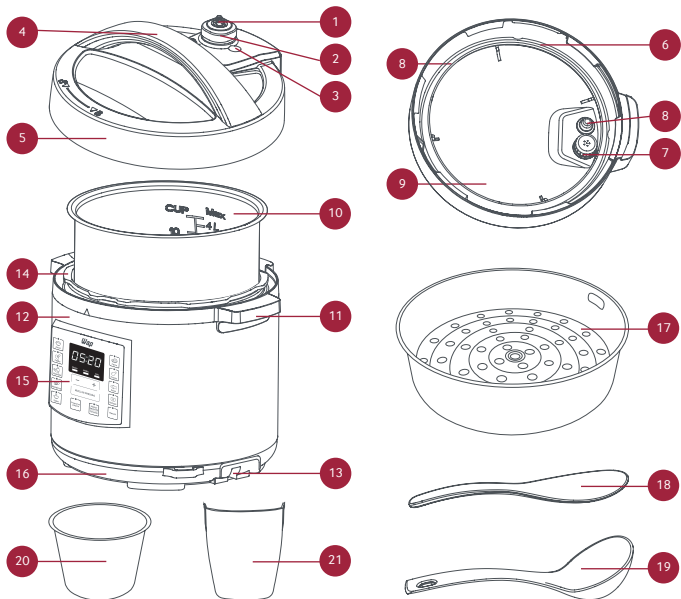
Aqui estão todas as peças e acessórios que você precisa conhecer bem para obter um melhor resultado. Confira se todos os componentes estão presentes e em perfeito estado. Depois, mãos à obra.

ATENÇÃO!

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

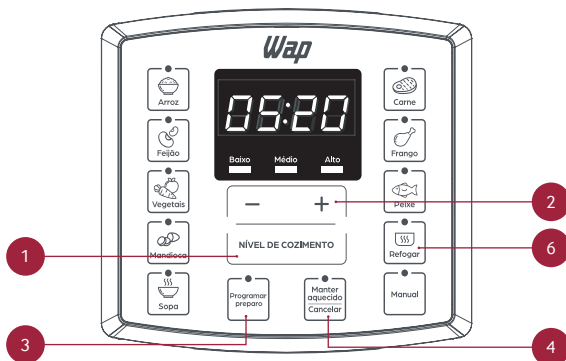


CONHEÇA SEU PRODUTO



1. Saída de vapor
2. Válvula limitadora de pressão
3. Válvula flutuante
4. Alça tampa superior
5. Tampa
6. Suporte do anel de vedação
7. Cobertura antibloqueio da válvula limitadora de pressão
8. Anel de vedação
9. Parte interna da tampa
10. Recipiente de cozimento

11. Alças laterais
12. Corpo exterior
13. Tomada do cabo de alimentação
14. Recipiente da condensação
15. Painel de controle
16. Base
17. Bandeja para Vapor
18. Colher plastica
19. Colher de sopa
20. Copo medidor
21. Coletor de água



1. Nível de cozimento:

Esta função permite selecionar o nível de cozimento. Para utilizar a função acione a tecla "Seleção Manual", em seguida "nível de cozimento". Aperte essa função até indicar a opção desejada (Baixo, Médio ou Alto) no visor luminoso.

2. Seletor de Tempo (- +):

Esta tecla permitirá a alteração do tempo de cocção na função manual ou nas demais funções pré-definidas no aparelho. Para alterar o tempo de cocção, tecla na função desejada e modifique o tempo desejado através das teclas "+" e "-", após 10 segundos será iniciado o processo de cocção.

3. Programar Preparo:

Essa função permite que o tempo de preparo seja programado a partir de 10 minutos à 24 horas. O tempo poderá ser ajustado com intervalo de 10 em 10 minutos.

Faça a seleção da receita pré-definida ou manual, e em seguida tecla "Programar Preparo".

O ajuste de tempo poderá ser feito manualmente através das teclas "+" e "-". Pressione a tecla "Programar Preparo" para alterar a seleção do campo de horas ou minutos.

4. Função Manter aquecido / Cancelar:

Para cancelar qualquer função selecionada aperte uma vez a tecla "Manter



CONHEÇA SEU PRODUTO

aquecido / Cancelar". Para acionar a função "Manter aquecido" pressione a tecla até acender a luz indicativa da função.



5. Ligar e Desligar:

Para ligar o produto conecte o cabo de alimentação no produto e na tomada, em seguida selecione a função desejada.

Para desligar, cancele qualquer operação em andamento através da tecla "Manter aquecido/ Cancelar" e desconecte o cabo de alimentação de energia da tomada.

6. Refogar: Para utilizar esta função, pressione a tecla "Refogar", em seguida ajuste a temperatura desejada através do Nível de Pressão, o aparelho dispõe de 3 níveis diferentes de temperatura: Baixo, Médio e Alto. Após esta seleção aguarde 10 segundos para o início da operação.

DADOS TÉCNICOS



MODELO	WAP PANELA PRESSÃO PROSDÓCIMO WPPE1	
Tensão (V~)	127	220
Potência Elétrica (W)	1000	
Pressão de trabalho (kPa)	70	
Capacidade do Recipiente (L)	6	

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!

- 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.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- É importante ler cuidadosamente estas instruções antes de usar sua panela de pressão.
- Estas orientações são fornecidas para sua segurança e devem ser mantidas para futura utilização.
- Esta panela de pressão foi desenvolvida exclusivamente para uso doméstico e para a finalidade prevista.
- Esta panela de pressão não é adequada para uso comercial.
- Não utilize debaixo de armários suspensos.
- O vapor liberado pode causar danos.
- Cheque regularmente e antes do uso se a válvula limitadora de pressão, trava de segurança da tampa e a válvula flutuante não estão bloqueadas.
- Esteja ciente de que alguns alimentos, como molho de maçã, mirtilo, cevada, aveia e outros cereais, ervilhas, ruibarbo e todas as massas podem gerar espuma e resíduos que podem entupir a válvula limitadora de pressão. O cozimento deste tipo de alimento deve ser feito seguindo-se estritamente as recomendações deste manual, caso contrário recomenda-se evitar o preparo neste produto. Sempre use uma pequena quantidade de óleo ou manteiga para prevenir formação de espuma

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- 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 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, ele deve ser substituído pelo Ser-



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

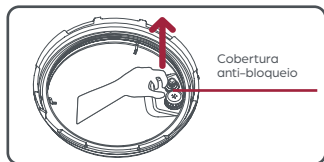
- viço Autorizado Wap ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco.
- Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas, nem submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto em água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
 - 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.
 - Nunca toque nas partes quentes, use as alças.
 - Nunca use e nem coloque o produto sobre superfícies inflamáveis ou que não sejam resistentes ao calor, próximo a bocas de fogões elétricos ou a gás.
 - Nunca coloque peso sobre os mecanismos de liberação de pressão.
 - Cuidado ao manusear ou mover o produto com líquidos quentes.
 - Mantenha as mãos e rosto longe do produto enquanto as válvulas estiverem liberando pressão, cuidado para não encostar no produto enquanto ele estiver em funcionamento.
 - Não abra o produto até que a unidade tenha esfriado e toda a pressão interna seja liberada. Se a tampa estiver difícil de girar, isto indica que a panela de pressão ainda está pressurizada. Não force sua abertura. Qualquer pressão dentro da panela pode ser perigosa.
 - Nunca utilize o produto para fritar com a tampa e a válvula fechada.
 - Essa função deverá ser executada apenas com a tampa aberta.
 - Certifique-se sempre se as válvulas de liberação de pressão estão bem travadas antes de usar o produto.
 - Não encha o produto acima de 3/5. Quando cozinhar alimentos que se expandem durante o cozimento, como alimentos secos, ou seja, vegetais, legumes, feijão e grãos, não ultrapasse 1/2 da panela. Encher demais a panela poderá causar entupimento ou excesso de pressão.
 - Este produto não se destina a ser controlado por um temporizador externo ou algum sistema de controle remoto separado.
 - Atenção: as superfícies do elemento de aquecimento estão sujeitas a calor residual após o uso.
 - Para sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Wap estão autorizados a consertar o produto.



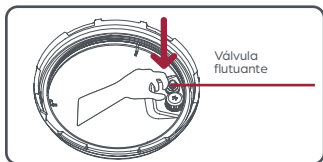
ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais do produto.
2. Antes de usar sua panela de pressão pela primeira vez, lave a tampa e o recipiente de cozimento com sabão e água morna. Enxague e seque bem.
3. Retire os acessórios de dentro do produto antes de usar, leia o manual com atenção para o uso correto do produto evitando acidentes.
4. Confirme se a válvula flutuante, a cobertura antibloqueio da válvula limitadora de pressão e o anel de vedação estão corretamente instaladas antes de usar.
5. Ao colocar o recipiente de cozimento dentro da panela, certifique-se que não há sujeira ou água dentro da panela ou do lado externo do recipiente.
6. Desinstalar e instalar a cobertura antibloqueio da válvula limitadora de pressão e a válvula flutuante para certificar que está corretamente instalado.

Desinstalar: Puxar para cima.

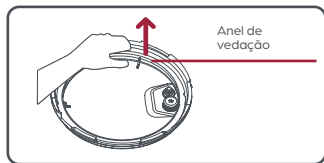


Instalar: Aperte para baixo.

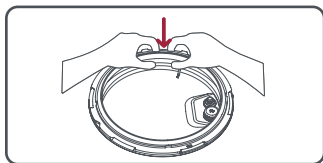


Em seguida, verifique se o anel de vedação e a cobertura antibloqueio estão corretamente instalados antes de usar.

Desinstalar: Puxar para cima.



Instalar: Aperte para baixo.



- Após o uso, limpar o anel de vedação e a cobertura antibloqueio para evitar acúmulo de alimentos e mal cheiro.
- Não torça ou puxe com força o anel de vedação, deformar o anel de vedação pode influenciar na performance do produto.
- Não use anel de vedação danificado, substitua através de uma autorizada Wap.

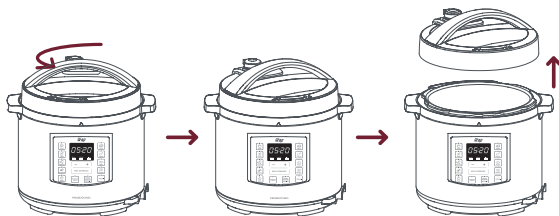


MODO DE USO

PREPARANDO A SUA PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO

1 – Abra a tampa corretamente.

– Gire a tampa superior no sentido anti-horário em 30° aproximadamente, alinhando a marca ▼ da tampa com a marca ▲ da alça lateral do produto, em seguida levante a tampa para abrir.



2 – Verifique se todas as partes e acessórios estão instalados corretamente.

– Verifique se a válvula flutuante, válvula limitadora de pressão, cobertura antibloqueio e anel de vedação estão instalados corretamente.

3 – Retire o recipiente de cozimento de dentro da panela elétrica para adicionar alimentos e líquidos.



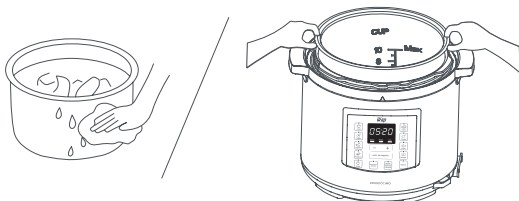
ATENÇÃO!

– A quantidade de alimentos e água não deve ultrapassar a marcação interna do recipiente.





- 4 – Coloque o recipiente de cozimento dentro da panela elétrica.
- Limpe a parte externa do recipiente de cozimento retirando qualquer resíduo que possa estar no corpo externo do recipiente.
 - Gire o recipiente para a direita e esquerda quando inserido na panela de pressão para obter um melhor contato com a placa de aquecimento.



- 5 – Fechando a tampa com segurança.

- Antes de fechar a tampa verifique se o anel de vedação está corretamente instalado;
- Encaixe a tampa com as marcas e alinhadas, gire a tampa sentido horário em aproximadamente 30° alinhando a marca ▼ com o 🔒.



- 6 – Regule corretamente a válvula de pressão.

- Durante o funcionamento, mantenha a válvula ajustada na função pressão para aumentar o rendimento da panela.
- Para exaustão manual, vire a válvula para função saída de vapor. Evite manter mãos e rosto próximos da saída de vapor durante esse processo.
- Verifique se a válvula flutuante está pressionada para baixo antes de usar. (o processo de pressão elevará a válvula flutuante para cima quando atingir a pressão correta.)



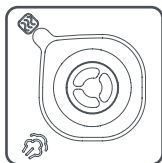
MODO DE USO



ATENÇÃO!

- Nunca pressione a válvula flutuante, o vapor liberado será sempre quente.

PRESSÃO



SAÍDA DE VAPOR





UTILIZANDO O SEU PRODUTO

FUNÇÕES PRÉ-SELECIONADAS DO PRODUTO

1 – Produto deve ser preparado para uso de acordo com as instruções acima.
2 – O aparelho dispõe de receitas com tempo e nível de pressão pré-definidos. Selecione uma das funções do menu rápido do painel, após 10 segundos a panela elétrica começará o processo de cozimento. Caso desejar alterar o tempo de preparo, o ajuste pode e deverá ser feito através das teclas “- +” antes do início do processo de cozimento.

Atenção! Diferentes quantidades de alimentos e texturas podem requer tempos e níveis de pressão diferentes de cozimento.

3- Durante o funcionamento, caso queira cancelar o processo atual pressione a tecla “Manter Aquecido/Cancelar”.

4 – Após o preparo, a panela elétrica entrará automaticamente no modo “Manter Aquecido” por 2 horas.

FUNÇÃO MODO MANUAL

Após o fornecimento de energia, o painel mostrará a legenda padrão “OFF”
Após o fornecimento de energia, o painel mostrará a legenda padrão “OFF”
Caso desejar utilizar a sua panela de pressão com tempos diferentes dos alimentos que foram pré-selecionados.

1. Selecione a tecla “Manual”.
2. Altere o tempo de cocção utilizando as teclas “+ e -”.
2. Aguarde 10 segundos e o processo terá início automaticamente.
4. O painel apresentará a legenda “On” até que a contagem regressiva do tempo tenha início.

NOTA

A contagem regressiva terá início após a panela apresentar pressão suficiente indicada pela válvula flutuante.



MODO DE USO

FUNÇÃO MODO PROGRAMADO

1- Para realizar o pré agendamento, pressione a função desejada ou faça a configuração manual conforme a sua necessidade, em seguida pressione a tecla "Programar Início".

2 - A luz da função "Programar início" piscará apresentando no painel a opção de seleção de tempo que poderá ser ajustado pelas teclas "+" e "-". Caso desejar alternar o campo de ajuste de horas para minutos, aperte uma vez a tecla "Programar início" e o campo numérico selecionado começara a piscar.

Após o tempo selecionado, se nenhuma outra tecla for selecionada nos próximos 10 segundos, o processo terá início automaticamente, então será apresentado no painel o tempo de preparo que foi programado.

Importante! Você poderá selecionar entre 10 minutos a 24 horas, com intervalos de 10 em 10 minutos.

DEFINIÇÃO DAS FUNÇÕES

Refogar

PRESSÃO	TEMPERATURA
BAIXA	105°C
MÉDIA	170°C
ALTA	180°C

Preparo normal: Em modo de espera pressione a tecla "Refogar", acenderá no painel o tempo (minutos), em seguida selecione através da tecla "NÍVEL DE COZIMENTO" a temperatura desejada. Esta panela dispõe de 3 níveis diferentes de temperatura (BAIXO, MÉDIO e ALTO).

Se em 10 segundos nenhuma outra tecla for selecionada o processo terá início automaticamente.

Atenção! Sempre manter a válvula de pressão na posição saída de vapor para durante a função "REFOGAR".

*Corresponde ao tempo total de preparo.



Manter Aquecido

Após o cozimento, a panela de pressão elétrica entrará automaticamente no modo manter aquecido, ligando a luz indicadora da função.

- Sob estado de espera, a função Manter Aquecido poderá ser acionada pressionando a tecla "Manter Aquecido".

A função "Manter Aquecido" preserva o alimento a uma temperatura entre 60 ~ 77°C.

Importante! O uso da função "Manter Aquecido" não deverá ultrapassar o período de 2 horas.

REMOVENDO A TAMPA

- Gire a tampa sentido anti-horário até a marca limite.
- Nunca abra a tampa sem que a pressão tenha sido completamente liberada.
- Nunca force a abertura da tampa caso sinta resistência ao girar a tampa.
- Não puxe a válvula de saída de vapor quando estiver girando para iniciar o processo de liberação de vapor rápido.
- Somente quando o tempo de cozimento tiver terminado, a panela mudará automaticamente para a função "Manter aquecido".

Você pode escolher liberar a pressão de três maneiras: Liberação Natural de Pressão, Liberação Rápida de Pressão ou a combinação de ambas. A escolha será determinada pelo tipo de alimento que se está cozinhando e pelas instruções da receita:

Liberação Natural de Pressão

Após o cozimento, deixe a panela de pressão na função "Manter aquecido". A pressão começará a diminuir, o tempo para o alívio da pressão depende da quantidade de líquido na panela e do período que a pressão for mantida. A liberação natural de pressão levará de 10 a 30 minutos. Durante este tempo o cozimento continua. Este método é recomendado para certos cortes de carne e para algumas sobremesas. Quando a pressão for totalmente liberada, o indicador vermelho da válvula flutuante descerá e a tampa estará destravada, permitindo sua abertura.

Liberação Rápida de Pressão

Após o cozimento você ouvirá um aviso sonoro indicando que o processo de cozimento terminou. Desligue a panela elétrica e gire a válvula de alívio de pressão no sentido anti-horário até que esteja alinhada com o indicador de saída de vapor na tampa.



MODO DE USO

NÃO USE AS MÃOS DIRETAMENTE.

- Use luvas apropriadas ou algum objeto, tal como um talher.
- O vapor começará a ser liberado através da válvula. DEIXE SEU ROSTO, BRAÇOS E MÃOS LONGE DO VAPOR ENQUANTO ESTE ESTIVER SENDO LIBERADO.
- Não libere a pressão embaixo de armários suspensos que podem ser danificados pelo vapor. Quando a pressão estiver completamente liberada, a válvula de liberação da tampa descerá e a tampa destravará, permitindo sua abertura.
- A Liberação Rápida de Pressão interrompe imediatamente o cozimento. Não abra a tampa sem que todo vapor tenha sido liberado e a válvula flutuante esteja na posição inicial. Não puxe a válvula de pressão ao manuseá-la.
- Ao cozinhar alimentos líquidos (sopa, mingau) não abra a válvula de pressão. Ao finalizar o processo desconecte a panela da fonte de energia e deixe o alimento esfriar naturalmente liberando toda a pressão antes de abrir a tampa.
- Após o processo de cocção de grandes quantidades, sugere-se após o processo deixar na função "Manter aquecido" durante um período antes de abrir a 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.

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.

Alimentos	Alimento	Pressão	Tempo (min)	Quantidade (g)	Volume Líquido (ml)	Despressurização
Arroz	Arroz parbolizado	x	12	500	950	x
	Feijão Preto e Carioca	Alta	25	500	1500	Lento
Vegetais	Batata	Média	10	300	1000	Rápido
	Batata Doce	Média	10	370	300	Rápido
	Cenoura	Média	10	300	1000	Rápido
	Beterraba	Alta	15	500	1950	Lento
Mandioca	Mandioca	Média	20	1000	1750	Rápido
Sopa	Canja de Galinha	Média	25	500 – Frango	1400	Lento
				250 – Batata		
				250 – Cenoura		
				150 – Arroz		
Carne	Músculo	Alta	20	600	1000	Lento
Frango	Peito de frango	Baixa	10	500	1000	Rápido
	Coxa e Sobre Coxas	Média	15	500	1750	Rápido
Peixe	Moqueca	Média	10	800	x	Rápido



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- 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.

SISTEMA DE SEGURANÇA

O seu aparelho dispõe de 10 dispositivos de segurança criados na panela de pressão para assegurar sua segurança e confiabilidade.

- 1. Válvula de alívio de pressão:** se a temperatura estiver acima de 110kPa, a válvula de escape será acionada automaticamente liberando vapor mantendo a pressão dentro dos níveis de segurança.
- 2. Cobertura antibloqueio:** válvula antibloqueio evita possíveis travamentos que possam bloquear a válvula de escape.
- 3. Proteção contra fornecimento de energia irregular:** Suspende o fornecimento irregular de energia evitando que o produto queime.
- 4. Dispositivo de alívio de pressão:** quando a panela de pressão atinge pressão e temperatura máximas permitidas, o suporte do recipiente de cozimento cede, fazendo com que este desça e se afaste do anel de vedação da tampa, liberando a pressão.
- 5. Dispositivo de travamento automático da tampa:** A tampa não pode ser aberta se a panela de pressão estiver pressurizada.
- 6. Dispositivo de travamento automático:** a panela de pressão não iniciará a pressurização até que sua tampa tenha sido fechada e travada adequadamente.
- 7. Controle de pressão:** Mantém o equilíbrio de pressão dentro da panela entre 60kPa e 80kPa.
- 8. Fusível térmico:** circuito será aberto quando a panela de pressão alcançar a temperatura máxima.
- 9. Termostato:** a energia desligará automaticamente quando a temperatura do recipiente de cozimento atingir o valor pré-definido, ou quando a panela de pressão for aquecida sem alimento ou água no seu interior.
- 10. Aviso sonoro:** Após iniciar a programação, se a tampa não estiver travada corretamente ou fora dos níveis de segurança, um aviso sonoro (beep) será emitido indicando o problema.

LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO



1. Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar.
2. Limpe a parte exterior com um pano macio. Não mergulhe o corpo externo em água ou derrame água dentro dele.
3. Para limpar o recipiente plástico de condensação, remova-o e limpe-o com água morna e sabão. Seque e recoloque.
4. Enxague a parte inferior da tampa, incluindo o anel de vedação, válvula limitadora de pressão, cobertura antibloqueio e válvula flutuante com água morna. Seque completamente.
5. Limpe a área debaixo do anel superior com um pano umedecido ou microfibras. Não use produtos químicos para limpar.
6. Para remover qualquer vestígio de comida ou óleo, lave o recipiente interno com água, esponja macia e detergente. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente. A panela interna pode ser lavada em máquina de lavar louças.
7. Para lavar o anel de vedação, desencaixe-o cuidadosamente, lave-o com água e sabão, seque-o e coloque-o de volta na tampa, da mesma maneira.
8. Para limpar o anel de vedação localizado no centro do suporte, remova cuidadosamente o anel e o suporte, limpe e seque o anel e recoloque no lugar.
9. Para limpar a válvula limitadora de pressão, remova-a e lave-a somente com água, seque e recoloque-a no seu lugar.
10. Para limpar a placa de aquecimento utilize um pano pouco úmido e em seguida seque bem.
11. Para limpar a válvula flutuante, retire a borracha localizada na sua parte de baixo (parte interna da tampa) e lave-a somente com água. Seque e recoloque-a no lugar.

NOTA

–Nunca mergulhe o produto, o plugue ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

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.



SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS

SINTOMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Tampa não trava	O anel de vedação não está instalado corretamente.	Verifique a colocação o anel de vedação e se necessário remova-o e recoloque-o na posição correta.
	A válvula flutuante está presa.	Empurre-a para baixo manualmente utilizando um objeto pontiagudo (como por exemplo, um palito de dentes).
A tampa não abre após a liberação da pressão	A válvula flutuante está na posição elevada.	Certifique-se que a válvula limitadora de pressão esteja na posição SAÍDA DE VAPOR e aguarde alguns minutos até que você tenha certeza que a pressão foi liberada. Gire cuidadosamente a válvula limitadora de pressão utilizando um talher ou objeto semelhante até que não ocorra mais nenhum ruído ou saída de vapor. Empurre a válvula flutuante para baixo manualmente, utilizando um objeto (como por exemplo, uma faca de cozinha). Não coloque a mão em cima ou próximo à válvula flutuante durante esse processo.
Ocorre saída de ar através da borda da tampa	O anel de vedação não está instalado.	Instale o anel de vedação.
	Resíduos de alimento no anel de vedação	Limpe o anel de vedação
	Anel de vedação desgastado	Substitua o anel de vedação
	Tampa não está travada corretamente.	Gire a tampa totalmente
A válvula flutuante não sobe	A válvula limitadora de pressão não está posicionada corretamente	Gire a válvula limitadora de pressão até a posição PRESSÃO.
	Não há comida ou água suficiente no interior do recipiente de cozimento.	Verifique as quantidades da receita.

SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS



A válvula flutuante não sobe	Ocorre fuga de ar através do anel da tampa e/ou da válvula limitadora de pressão.	Siga as orientações do item "Ocorre saída de ar através da borda da tampa". Caso não resolva, entre em contato com o SAC.
Ocorre saída de ar através da válvula flutuante	Resíduos de alimento retidos no anel de vedação da válvula flutuante.	Limpe o anel de vedação da válvula flutuante.
	Anel de vedação danificado.	Substitua o anel de vedação.
Arroz muito macio	Excesso de água durante o processo.	Reduza a quantidade de água.
Arroz meio cozido ou duro	Pouca água e/ou tampa aberta antes do tempo final de preparo.	Adicione água de acordo com a necessidade. Após finalizar o processo de cozimento, mantenha a tampa fechada por mais 5 minutos.
Se o cabo elétrico estiver deformado, danificado ou apresentar coloração diferente		Pare a utilização e providencie o envio do produto a uma assistência técnica autorizada para os devidos reparos
Se o cabo elétrico apresentar aquecimento desigual em alguma parte		
Cabo elétrico com falha de alimentação		
Se a panela de pressão apresentar aquecimento anormal ou mau cheiro		
Se a panela apresenta barulho ou vibração anormal durante o funcionamento		
Em caso de sujeira no plug ou tomada		Retirar a sujeira antes de conectar o cabo.
Mensagens de Erros no Painel (C1,C2,C5,C6)		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

Macarrão



PREPARO
5 MIN



TEMPO TOTAL
20 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

500g de macarrão (penne ou parafuso)
1 pacote de molho de tomate
200ml de creme de leite
500ml de água
1 lata de milho verde
1 cebola média picada
200g de queijo muçarela em cubos
200g de presunto em cubos
Azeite de oliva
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Queijo ralado para servir (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Ligue a panela de pressão WAP no modo refogar, e coloque a cebola picada com o azeite até dourar.
2. Adicione o molho de tomate, creme de leite, o macarrão cru e o milho à panela e mexa por cerca de 1 min para que ele absorva o sabor do refogado.
3. Acrescente a água com os temperos e misture bem. Feche a panela, selecione a opção "manual" ou "cozinhar por 5 min".
6. Aguarde a panela de pressão atingir a pressão e iniciar o cozimento. Após o término do tempo de cozimento, libere a pressão e misture presunto e queijo em cubos. Sirva o macarrão em pratos individuais, salpicado com queijo ralado.

Carne de panela



PREPARO
20 MIN



TEMPO TOTAL
30 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

500g de carne (como acém, coxão mole, ou músculo), cortada em pedaços
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 cebola, picada
2 dentes de alho, picados
2 cenouras, descascadas e cortadas em rodelas grossas
2 batatas, descascadas e cortadas em cubos
2 tomates, picados
2 xícaras de água
Sal e pimenta a gosto
Salsinha picada para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Ligue a panela de pressão elétrica WAP no modo "refogar", coloque o azeite com a cebola e alho até dourar.
2. Adicione os pedaços de carne à panela e doure-os de todos os lados.
3. Acrescente as cenouras, batatas e tomates à panela. Mexa bem para que todos os ingredientes se misturem. Adicione a água e ajuste o sal e a pimenta a gosto.
4. Feche a tampa da panela, selecione o modo "Carne" e cozinhe por 20 min, ou até que a carne esteja macia e os vegetais estejam cozidos.
5. Após o término do cozimento, aguarde a liberação natural da pressão lenta da panela.
6. Finalize com salsinha picada e sirva. A carne estará macia e saborosa, e os vegetais absorverão os sabores do cozimento.





Arroz branco



PREPARO
12 MIN



TEMPO TOTAL
15 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
3 copos de água
1 colher de azeite
Alho a gosto
Cebola a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Lave o arroz em uma peneira até que a água saia clara, removendo o excesso de amido.
2. No modo "Refogar" da panela de pressão elétrica, refogue alho e cebola no azeite até dourarem.
3. Acrescente o arroz à panela e mexa para que ele fique bem envolvido no óleo e temperos. Adicione a água e o sal a gosto. Mexa bem para que o sal se dissolva na água.
4. Feche a tampa da panela e selecione o modo de cozimento de arroz e certifique-se de fechar a válvula de pressão.
5. Cozinhe por 12 minutos, desligue a panela e mexa o arroz com um garfo para soltar os grãos. Sirva quente.

Canjica



PREPARO
25 MIN



TEMPO TOTAL
30 MIN



SERVE
6 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

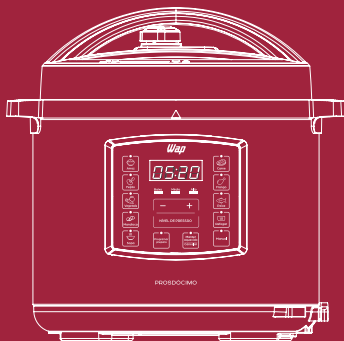
INGREDIENTES

250 g de canjica
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
Canela em pau a gosto
2 xícaras de chá de amendoim tostado e sem pele
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Lave a canjica e deixe de molho em água por 8 horas ou durante a noite.
2. Escorra, coloque a canjica na panela de pressão, cubra-a com água novamente, adicione o leite e canela em pau.
3. Feche a panela de pressão e selecione o modo de "Sopa" na pressão média por 25 minutos.
4. Desligue a panela de pressão elétrica e deixe a pressão sair naturalmente antes de abrir.
5. Abra a panela e adicione a lata de leite condensado. Mexa bem para incorporar.
6. Após esfriar um pouco, misture o creme de leite na canjica. Mexa bem para obter um creme mais suave.
7. Sirva a canjica quente ou fria, com amendoim tostado por cima. Retire a canela antes de servir, se desejar.





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