

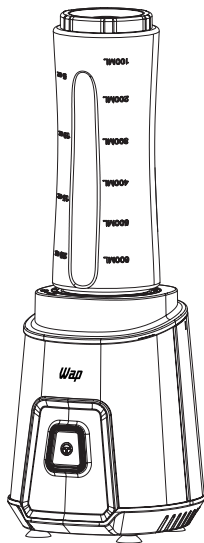
Wap

FW011945
REV00MAI25



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES **BLENDER GO**

PROSDÓCIMO



INTRODUÇÃO

Parabéns!

AGORA VOCÊ FAZ PARTE DA FAMÍLIA WAP!

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

ÍNDICE

Conheça seu produto.....	3
Dados técnicos.....	4
Observações importantes.....	5
Instruções de segurança.....	6
Modo de uso.....	8
Receita para teste.....	11
Limpeza, conservação e armazenamento.....	13
Soluções para possíveis problemas.....	14
Reciclagem e logística reversa.....	15
Termos de garantia.....	16
Receitas	18

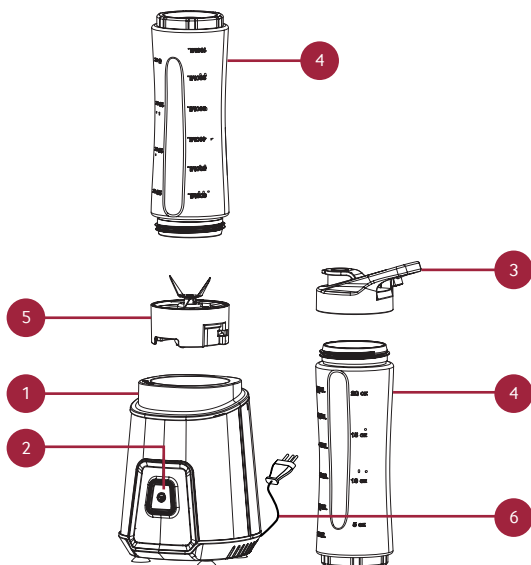
Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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. Base motorizada
2. Botão liga/desliga (Pulsar)
3. Tampa com alça (2 unid)
4. Copo Squeeze 600ml (2 unid)
5. Suporte de lâminas
6. Cordão elétrico com plugue



DADOS TÉCNICOS

MODELO	WAP BLENDER GO WBG600	
Tensão (V~)	127	220
Potência Elétrica (W)	300	300
Comprimento do cabo elétrico (m)	1,3	
Peso líquido (kg)	1	
Dimensões do produto (cm) (c x l x a)	13,4 x 13,4 x 37,5	
Cor	Inox e 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.

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



O manual do usuário foi desenvolvido com o objetivo de esclarecer quaisquer dúvidas que possam surgir durante o uso. Além disso, ele contém informações importantes sobre segurança que se seguidas corretamente, podem garantir o bom funcionamento do produto e, mais importante, garantir a segurança.

Este manual foi produzido com textos objetivos e claros, imagens e fotos que facilitam o entendimento dos procedimentos descritos e enfatiza observações que requerem maior atenção para o melhor uso do produto.

LEGENDA:

NOTA

Indica detalhes sobre o funcionamento do produto, geralmente recomendações da melhor utilização deste.

IMPORTANTE

Indica observações muito importantes sobre o funcionamento, recomendações que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança.



ATENÇÃO!

Indica procedimentos que requerem muita atenção, pois podem trazer riscos ao produto e a saúde do usuário se não realizados corretamente.



CUIDADO

Indica práticas inseguras quanto ao funcionamento do produto, que podem resultar em alto risco à saúde e/ou acidentes graves ou fatais.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

- 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.

Antes de utilizar o produto, é essencial seguir rigorosamente as precauções básicas a seguir, as quais incluem:

1. Leia todas as instruções.
2. Antes de usar, verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do produto antes de ligá-lo.
3. Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto.
4. Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação quando este for deixado sem supervisão, bem como antes de montar, desmontar e limpar.
5. Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesas para não danificá-lo.
6. Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue.
7. Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado WAP ou por técnicos qualificados para evitar situações de risco.
9. Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas, nem submerja o cabo elétrico, o plugue ou o próprio produto na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
10. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
11. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
12. Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
13. Sempre desligue o produto e retire o plugue da tomada antes de trocar aces-

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



sórios ou ao se aproximar das partes em movimento durante a utilização do produto.

14. Utilize peças originais. Isso evita danos ao produto e riscos a quem o manipula.

15. Certifique-se de que o Mixer está desligado antes de removê-lo do suporte.

16. Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como: cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais; ambientes de meia-pensão.

17. Se as lâminas ficarem presas retire o plugue da tomada antes de remover os ingredientes que estão causando bloqueio.

18. Nunca toque nas lâminas nem nas peças interiores com as mãos nem com quaisquer utensílios quando estiver ligado.

19. As lâminas são muito afiadas! Perigo de lesões! Tenha cuidado ao montar, desmontar após a respectiva utilização ou ao limpar! Certifique-se de que desligou o produto da tomada.

20. As lâminas são afiadas, manuseie o produto com cuidado.

21. Cuidado ao manusear as lâminas de corte ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza, pois elas são afiadas. Tenha cuidado ao inserir líquido quente no processador de alimentos ou no mixer, pois ele pode ser expulso do aparelho, devido a um vapor súbito.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais do produto.

2. Limpe o corpo do mixer com um pano úmido. Nunca enxágue nem mergulhe o corpo do mixer em água ou qualquer outro líquido.

3. Limpe todos os outros acessórios com água morna, detergente neutro e um pano macio. Em seguida, seque bem todos os acessórios.

NOTA

–O tempo de funcionamento da unidade sem carga não pode exceder 15s.



MODO DE USO



ATENÇÃO!

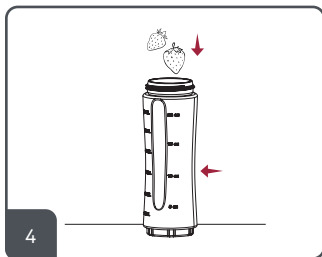
–Nunca ligue o plugue na tomada antes de montar o equipamento prepare-o para o funcionamento seguindo as orientações a seguir.

1. Retire o produto da embalagem e descarte os materiais da embalagem adequadamente.

2. Antes da primeira utilização, remova os adesivos, plásticos e embalagens do produto. Limpe o produto com um pano macio, lave o Copo Squeeze, tampa e acomplamento de lâminas com água e detergente neutro.

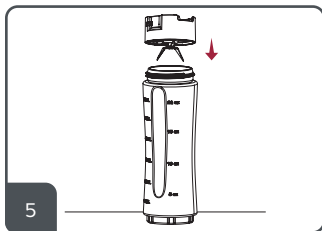


3. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, garantindo que os quatro pés antiderrapantes estejam em contato com ela.

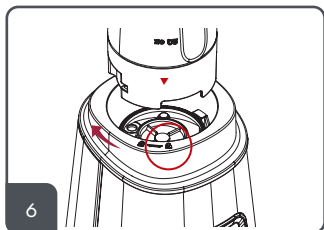


4. Adicione os ingredientes no Copo Squeeze conforme a receita, sem ultrapassar o limite máximo indicado;

Nota: Para ingredientes secos ou congelados, recomenda-se preencher no máximo 50% da capacidade do copo.



5. Tampe o Copo Squeeze com Suporte de Lâmina, rosqueie até fechar.



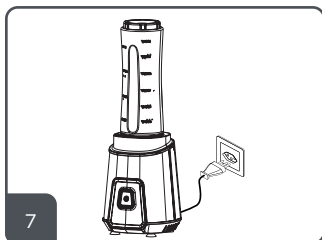
6. Encaixe o suporte de lâminas com o copo acoplado na base motorizada, alinhando a marcação do suporte de lâminas ▼ com o cadeado aberto  da base motorizada e gire no sentido horário até travar.

Nota: Deixar os ingredientes quentes esfriarem antes de colocá-los no Copo Squeeze (temperatura máxima de 80°C)

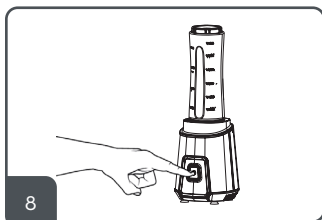


ATENÇÃO!

– O produto possui trava de segurança, não permitindo que o produto ligue se o suporte de lâminas não estiver travado corretamente.



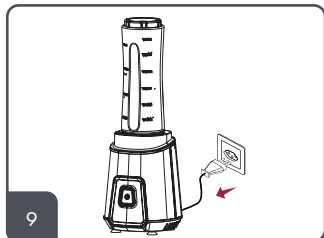
7. Conecte o plugue do aparelho na tomada.



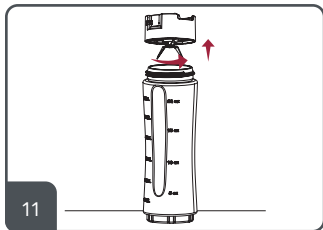
8. Pressione o botão Pulsar para começar o processo de mistura.



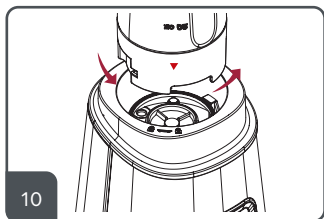
MODO DE USO



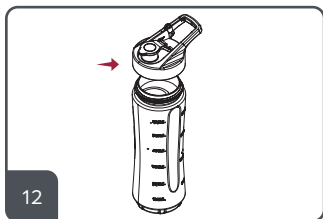
9. Ao finalizar o preparo, retire o plugue da tomada para sua segurança.



11. Para retirar o Suporte de Lâminas do Copo Squeeze gire no sentido anti-horário até soltar.



10. Para retirar o Copo Squeeze, gire-o no sentido anti-horário para removê-lo da base motorizada.



12. Para consumir a bebida diretamente do Copo Squeeze, feche-o utilizando a tampa com alça.

Pronto! Agora você pode levar e usar seu Copo Squeeze onde quiser.



SHAKE DE BANA COM AVEIA

INGREDIENTES

- **1** Banana madura
- **200ml** de leite (ou bebida vegetal)
- **2** colheres de sopa de aveia
- **1** colher de chá de mel (opcional)
- Cubos de gelo a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no Copo Squeeze, tampe com o suporte de lâminas e utilize a função Pulsar até obter uma mistura cremosa.

SUCO VERDE DE COUVE COM LIMÃO

INGREDIENTES

- **1** Folha de couve-manteiga picada
- Suco de um limão
- **200ml** de água gelada
- **1** pedaço pequeno de gengibre (opcional)
- Mel ou adoçante a gosto (opcional)
- Cubos de gelo a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no Copo Squeeze, tampe com o suporte de lâminas e utilize a função Pulsar até o suco ficar homogêneo. Se preferir, coe antes de consumir.

SHAKE MORANGO COM IOGURTE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de morangos lavados e picados
- 1 pote de iogurte natural (170g)
- 1 colher de sopa de mel ou açúcar (opcional)
- 100 ml de leite (ou bebida vegetal)
- Cubos de gelo a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no Copo Squeeze, tampe com o suporte de lâminas e utilize a função Pulsar até obter uma mistura cremosa e homogênea.



LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

ITENS INDICADOS PARA LIMPEZA



ESPONJA
MACIA



DETERGENTE
NEUTRO



DESENGORDURANTE
PARA COZINHA



PANO
MACIO

1. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar completamente.
2. Certifique-se de que todos os componentes e acessórios estejam limpos e secos.
3. Guarde seu liquidificador portátil em local plano, seco, seguro e longe do alcance de crianças.



ATENÇÃO!

Para sua segurança, sugerimos que sempre guarde o suporte de lâminas encaixado no Copo Squeeze, evitando cortes com a lâmina durante o manuseio.

SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS



SINTOMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não liga	O plugue do aparelho não está conectado na tomada.	Conecte o plugue na tomada.
	O Copo Squeeze ou o suporte das lâminas não estão corretamente instalados na base motorizada do aparelho.	Instale o aparelho seguindo as instruções do tópico "Utilizando seu Liquidificador Portátil".
	O motor superaqueceu.	Leve o seu aparelho para ser reparado por um Serviço Autorizado Wap.
	O cabo de alimentação está danificado	Se estiver danificado, leve-o para ser reparado por um profissional autorizado WAP
O motor para durante o funcionamento	Os ingredientes não são recomendáveis para utilizar no aparelho.	Corte os ingredientes em pedaços com um tamanho máximo de 1,5x1,5 cm.
	Os ingredientes são muito grandes.	Desligue imediatamente o aparelho, retire o plugue da tomada e deixe-o esfriar completamente antes de usá-lo novamente.
	O motor superaqueceu.	Desligue imediatamente o aparelho, retire o plugue da tomada e deixe-o esfriar completamente antes de usá-lo novamente.

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 seiscentos e trinta dias (21 meses), não abrange os itens: base de aço inox com lâmina, batedor de claras, miniprocessador de alimentos 500 ml, copo de 700 ml com tampa, 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 Indústria 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 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;

2.3.10. 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



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