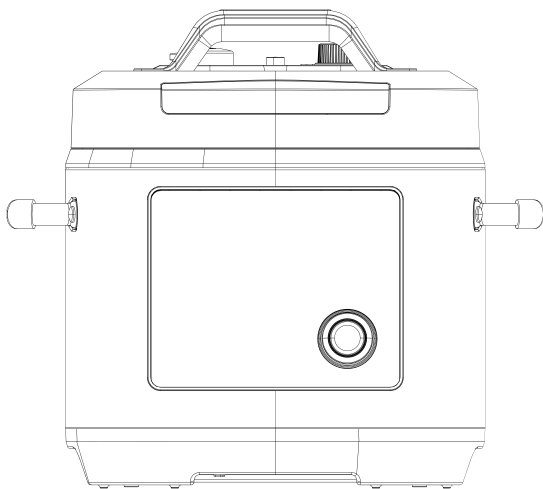


Wap



FW011385
REV00MAI25

PRECISA DE AJUDA?
ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA DE PRESSÃO TOUCH 6L

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

Dados técnicos.....	3
Observações importantes.....	4
Instruções de segurança.....	5
Conheça seu produto.....	8
Modo de uso.....	10
Tabela de receitas e funções.....	16
Iniciando uma receita.....	18
Outras observações.....	21
Soluções para possíveis problemas.....	22
Limpeza, conservação e armazenamento.....	24
Reciclagem e logística reversa.....	25
Termos de garantia.....	26

O manual de instrução está disponível em formato digital no site oficial da WAP
“loja.wap.ind.br”

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.

DADOS TÉCNICOS



MODELO	WAP PANELA DE PRESSÃO TOUCH WPPE6	
Tensão (V~)	127	220
Potência (W)	1000	1000
Frequência (Hz)	60	
Pressão de Trabalho (kPa)	70	
Capacidade do Recipiente (L)	6	
Massa (peso líq.) do produto (kg)	5,3	
Comprimento do cordão (m)	1	

SÍMBOLOS DE ATENÇÃO



Leia o manual de instruções antes de utilizar o equipamento.



Alerta de segurança e atenção durante o uso da máquina.



CUIDADO

O ícone presente no corpo do aparelho, é o **símbolo de ar quente**, indicando que a região sinalizada possui **saída de vapor de alta temperatura**, devendo tomar cuidado com a operação do produto e evitar o contato direto.



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.



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.

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

USO E MANUTENÇÃO DA PAINEL DE PRESSÃO

- 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.
- Verifique regularmente, e sempre antes do uso, se a válvula limitadora de pressão, de liberação de vapor e de fechamento estão livres de obstruções.
- Esteja atento, pois alguns alimentos, como molho de maçã, mirtilo, cevada, aveia, outros cereais, ervilhas e massas, podem produzir espuma e resíduos que podem obstruir a válvula limitadora de pressão. O cozimento desses alimentos deve seguir rigorosamente as recomendações deste manual. Para minimizar a formação de espuma, utilize sempre uma pequena quantidade de óleo ou manteiga.
- Não encha o produto acima de 3/5. Quando cozinhar alimentos que se expandem durante o cozimento, como alimentos secos, ou seja, vegetais, le-



gumes, feijão e grãos, não ultrapasse $\frac{1}{2}$ da panela. Encher demais a panela poderá causar entupimento ou excesso de pressão.

Nunca utilize o produto para fritar com a tampa e a válvula fechada. Essa função deverá ser executada apenas com a tampa aberta.

- Mantenha as mãos e rosto longe do produto enquanto as válvulas estiverem liberando pressão.
- Nunca tente forçar a abertura da tampa enquanto a panela estiver pressurizada. Qualquer pressão dentro da panela pode ser perigosa.
- É recomendado o uso de luvas térmicas ao manusear a tampa ou a válvula de liberação de vapor.
- Caso haja obstrução da válvula de liberação de vapor, desligue imediatamente e aguarde o resfriamento.

SEGURANÇA ELÉTRICA E PRECAUÇÕES GERAIS

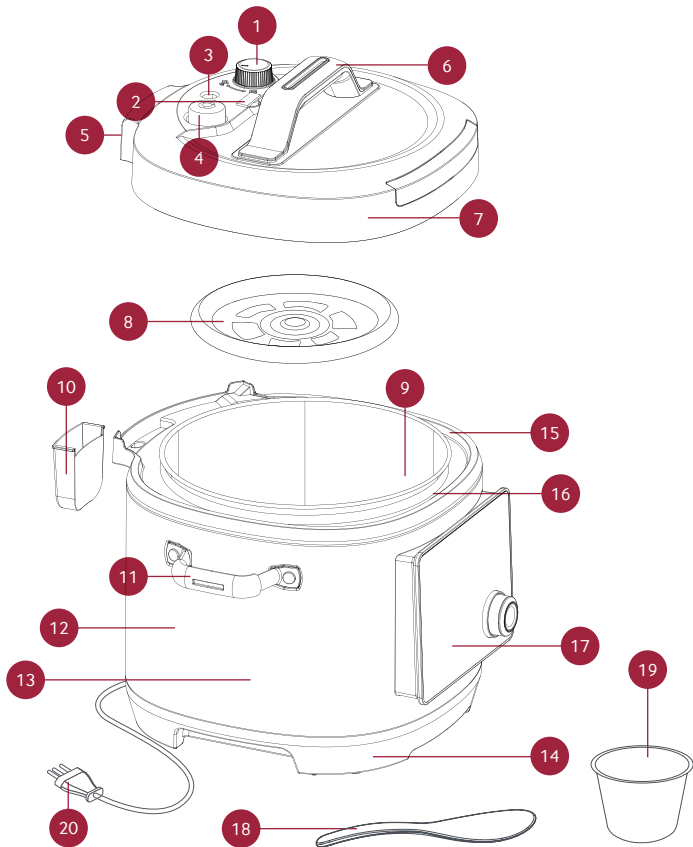
- Não utilizar o aparelho se apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procure a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponda à da etiqueta do seu produto.
- Evitar utilizar o aparelho perto de lugares onde possa respingar água ou outros líquidos no plugue e no cordão elétrico.
- 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.
- Não permita que crianças utilizem a panela sem supervisão ou brinquem com o produto.
- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar a panela ou quando não a estiver usando. O cabo de alimentação deve ser mantido longe de superfícies quentes e não deve ser puxado para desconectar o aparelho.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.



- 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 electricista habilitado.
- Nunca toque nas partes quentes, use as alças.
- 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.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndio, choques elétricos ou acidentes pessoais.
- Não usar a panela elétrica ao ar livre. Proteja seu produto contra umidade, calor excessivo e quedas.
- Para sua segurança e comodidade, apenas os profissionais treinados pela Wap estão autorizados a consertar o produto.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- Atenção: as superfícies do elemento de aquecimento estão sujeitas a calor residual após o uso.



CONHEÇA SEU PRODUTO





Nº Nome da peça

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Botão de Desbloqueio da Tampa | 17. Painel de Controle |
| 2. Válvula de Liberação de Vapor | 18. Colher dosadora |
| 3. Válvula de Fechamento | 19. Copo medidor (160ml) |
| 4. Válvula Limitadora de Pressão | 20. Cabo Elétrico |
| 5. Pino de Trava | |
| 6. Alça da Tampa | |
| 7. Tampa | |
| 8. Conjunto Anel de Vedação | |
| 9. Recipiente de cozimento | |
| 10. Coletor de água | |
| 11. Alças Laterais | |
| 12. Carcaça Externa | |
| 13. Placa de Aquecimento | |
| 14. Base | |
| 15. Anel de Vedação Intermediário | |
| 16. Capa Interna (Cuba) | |



MODO DE USO

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 de liberação de vapor, a válvula limitadora de pressão e o conjunto anel de vedação estão corretamente instalados antes de usar.



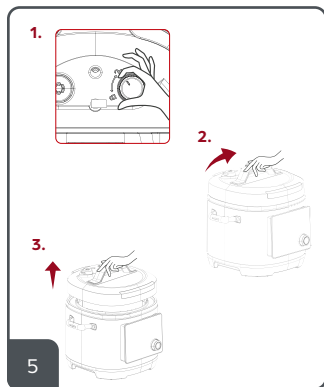
ATENÇÃO!

Não utilize a panela interna para lavar arroz, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente do produto.

PREPARANDO A SUA PAINELA ELÉTRICA DE PRESSÃO

5. Abrindo a tampa corretamente

Gire o botão de desbloqueio da tampa até o símbolo de cadeado e, em seguida, gire a tampa superior aproximadamente 30° no sentido horário. Por fim, levante-a para abrir.



6. Verifique se todas as partes e acessórios estão instalados corretamente.

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



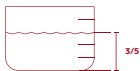
! ATENÇÃO!

Se atente aos limites internos de armazenamento da panela de acordo com o tipo de alimentos:

- **Alimentos que expandem (como arroz e feijão):** Máximo de $3/5$ da altura.
- **Alimentos altamente expansivos (como milho e grãos integrais):** Máximo de $1/5$ da altura.
- **Outros alimentos:** Não ultrapasse $4/5$ da altura da panela interna.

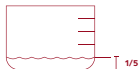
Expandem

Ex: arroz e feijão

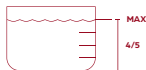


Altamente expansivo

Ex: Milho e grãos integrais



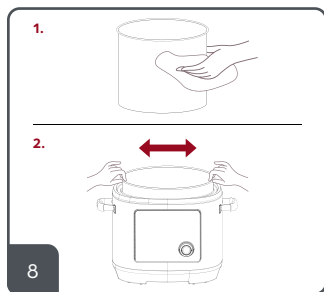
Outros alimentos



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

8. Coloque o recipiente de cozimento interno dentro da panela elétrica.

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

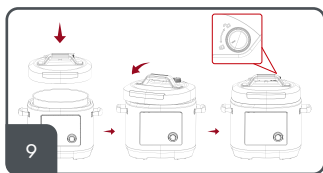


9. Fechando a tampa de forma segura

- Antes de fechar a tampa verifique se o anel de vedação está corretamente instalado;

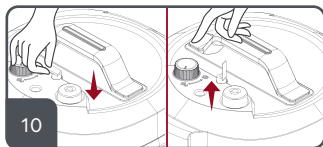


- Encaixe a tampa e gire-a aproximadamente 30° no sentido anti-horário. Em seguida, observe se o botão de desbloqueio parou na posição de bloqueado, garantindo o travamento seguro.



10. Regule corretamente a válvula de pressão

- Levante a válvula de liberação de vapor e confira se a válvula limitadora de pressão está subindo também. Abra e feche repetidas vezes para garantir que esse comportamento esteja correto.
- O botão de desbloqueio da tampa deve estar totalmente travado.

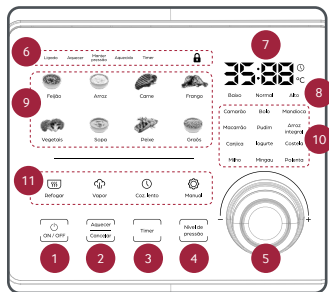


UTILIZANDO O SEU PRODUTO

! ATENÇÃO!

O produto deve ser preparado para uso de acordo com as instruções anteriores.

FUNÇÕES DO PAINEL



1. LIGAR / DESLIGAR

Para ligar o aparelho, conecte o cabo de alimentação à panela e à tomada.

Assim que a conexão for estabelecida, o display piscará e um "bipe" será emitido, desligando automaticamente após 3 segundos. Para ligá-lo nova-



mente, pressione o botão “LIGAR / DESLIGAR”.

Para desligar, primeiro cancele qualquer operação em andamento pressionando o botão “Aquecer/Cancelar”, em seguida, desconecte o cabo de alimentação da tomada.

2. AQUECER / CANCELAR

Pressione o botão para ativar ou desativar a função de aquecimento do produto. Também pode ser usado para cancelar um processo em andamento.

3. TIMER

Essa função permite que o tempo de preparo, de algumas configurações de comida, seja programado a partir de 30 minutos a 24 horas, iniciando o cozimento posteriormente. O tempo poderá ser ajustado com intervalos de 30 em 30 minutos. Faça a seleção da receita pré-definida, e em seguida pressione “Timer”, o ajuste de tempo poderá ser feito através do botão de operação (5), rotacionando para esquerda para diminuir tempo e para a direita para adicionar. Para confirmar o tempo, pressione o botão de operação (5) até ouvir um ‘click’, um ícone

de relógio irá se acender no Painel Temporizador (7) e também no Painel de Avisos (6), indicando que a função está ativa, e irá começar a preparar o alimento após o tempo indicado.

Para desligar, cancele qualquer operação em andamento através da tecla ‘Aquecer / Cancelar’ e desconecte o cabo de alimentação de energia da tomada.

4. NÍVEL DE PRESSÃO

Esta função permite selecionar o nível de pressão para o cozimento. Para utilizar a função, selecione uma configuração de comida compatível e acione a tecla “Nível de pressão” para alternar entre os níveis: baixo, médio e alto, que são visíveis através do Painel de Nível de Pressão (8), localizado no canto superior direito do painel digital.

NOTA

A função “Timer” e “Nível de Pressão” só estão disponíveis em algumas configurações de receitas pré-definidas, confira na tabela de informações de cada configuração para ver a disponibilidade do recurso.



5. BOTÃO DE OPERAÇÃO

O botão de operação possui dois tipos de operação, ele pode ser rotacionado para selecionar intervalos de valores, e também pressionado para confirmar ações, com um retorno de som "click" ao pressionar.

6. PAINEL DE AVISOS

Sinaliza o estado atual de operação do produto, como o aquecimento da panela se está mantendo pressão, se ela está totalmente aquecida ou se a função de "Timer" está ligada.

7. PAINEL TEMPORIZADOR

Painel que indica, principalmente, o tempo de aquecimento da receita selecionada. Caso o painel esteja com o ícone de relógio "⌚" aceso, o tempo estará indicando o Timer de Preparação do alimento, ou seja, o tempo até que a preparação da receita seja iniciada.

O painel também é utilizado para comunicar a indicação de possíveis alertas ou problemas no sistema da panela.

8. PAINEL DE NÍVEL DE PRESSÃO

Indica o nível de pressão da operação da receita, com os níveis: baixo, médio e alto. O painel pisca a opção selecionada, enquanto as outras permanecem levemente acesas, podendo ser alterada utilizando o botão de Nível de Pressão (4) enquanto estiver na configuração de uma receita.

9. PAINEL DE RECEITAS TOUCH

Painel com as principais receitas da panela, podendo ser acessadas através do toque no ícone ou nome da receita. Ao selecionar a receita desejada, pressione o botão de operação (5) uma vez, agora permitindo rotacionar o mesmo para alterar o tempo de preparação da receita, e pressionando novamente para confirmar a preparação da receita.

10. PAINEL DE RECEITAS LATERAL

Painel com as outras receitas da panela, que podem ser acessadas através da rotação do botão de operação (5). Com o produto em seu estado ativo, com todas as receitas do painel principal acesas, rotacione o botão de operação (5) para selecionar uma das 12 receitas no painel lateral.



Para confirmar a preparação da receita desejada, pressione o botão de operação (5) uma vez, agora podendo rotacionar o mesmo para escolher o tempo de preparação, e pressionando novamente para iniciar a preparação da receita.

11. OPÇÕES SECUNDÁRIAS

Refogar

Utilizado para dourar alimentos antes do cozimento.

Para utilizar esta função, pressione a tecla "Refogar" e pressione o botão de operação (5). Após esta seleção, rotacione o botão de operação (5) para selecionar o tempo de preparo desejado (mínimo: 1 min / máximo: 99 min) e pressione o botão de operação (5) para iniciar a função.

Vapor

Ideal para cozinhar alimentos delicados como legumes e frutos do mar, preservando nutrientes.

Adicione água no fundo da panela, respeitando as limitações de volume. Feche a tampa, selecione o modo "Vapor" e pressione o botão de operação (5) para confirmar. Após esta seleção, rotacione o botão de operação (5) para selecionar o tempo de preparo (mínimo: 30 min / máximo:

60 min) e pressione novamente para iniciar o preparo. Após o preparo, **libere o vapor da válvula de liberação de vapor com cuidado.**

Cozimento Lento

Perfeito para sopas e carnes que exigem cozimento prolongado, pois funciona em temperatura reduzida, simulando o cozimento tradicional por até 10 horas.

Basta adicionar os ingredientes, selecionar a opção "Cozimento Lento" e pressionar o botão de operação (5) para confirmar. Após esta seleção, rotacione o botão de operação (5) para selecionar o tempo de preparo (mínimo: 4 horas / máximo: 10 horas) e pressione novamente para iniciar o preparo.



Manual




Uma preparação personalizada para a sua receita.

Selecione a opção "Manual" e pressione o botão de operação (5) para confirmar. Após esta seleção, rotacione o botão de operação (5) para selecionar o tempo de preparo (mínimo: 30 min / máximo: 60 min), você também pode utilizar as funções Timer (3) e Ajuste de Nível de Pressão (4), pressione o botão de operação (5) novamente para iniciar a preparação.



TABELA DE RECEITAS E FUNÇÕES

Algumas receitas podem ter o seu **Nível de Pressão** () ajustado e a possibilidade de adicionar **Timer** (). Para identificar a disponibilidade desses recursos, se atente aos ícones na coluna "Funções".

RECEITA / FUNÇÃO	TEMPO PADRÃO	TEMPO AJUSTÁVEL	TEMP.(°C)	FUNÇÕES	QUANT. MAX.
Feijão	60 min	40 min - 80 min	155°C	 	3/5
Arroz	12 min	10 min - 15 min	155°C	 	3/5
Carne	20 min	10 min - 30 min	155°C	 	4/5
Frango	13 min	1 min - 23 min	155°C	 	4/5
Vegetais	28 min	1 min - 99 min	155°C	 	4/5
Sopa	25 min	15 min - 40 min	155°C	 	4/5
Peixe	5 min	1 min - 15 min	155°C	 	4/5
Graões	20 min	1 min - 99 min	155°C	 	1/5
Refogar	30 min	1 min - 99 min	165°C	-	-
Vapor	30 min	10 min - 60 min	150°C	 	-



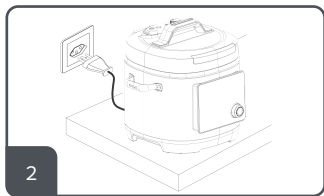
Coz. Lento	4 h	2 h – 10 h	98°C		-
Manual	3 min	1 min – 99 min	155°C		-
Camarão	5 min	3 min – 10 min	155°C		4/5
Bolo	40 min	30 min – 50 min	132°C	-	4/5
Mandioca	60 min	30 min – 90 min	155°C		4/5
Macarrão	5 min	3 min – 10 min	160°C	-	4/5
Pudim	60 min	30 min – 90 min	65°C	-	4/5
Arroz Integral	20 min	15 min – 25 min	155°C		1/5
Canjica	40 min	30 min – 50 min	155°C		1/5
logurte	8 h	6 h – 12 h	42°C	-	4/5
Costela	18 min	15 min – 25 min	155°C		4/5
Milho	15 min	10 min – 20 min	150°C		1/5
Mingau	30 min	25 min – 40 min	155°C		4/5
Polenta	20 min	15 min – 25 min	155°C		4/5



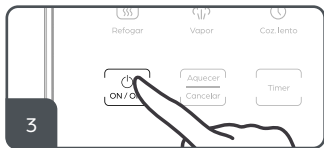
INICIANDO UMA RECEITA

1. Posicione a panela em uma superfície estável, plana e seca, longe de fontes de calor (como fogões ou luz solar direta) e de locais com risco de respingos de água (como pias).

2. Conecte o cabo de alimentação à tomada. O painel emitirá um “bip”, as luzes se acenderão e, após 3 segundos, o aparelho entrará em modo de espera.



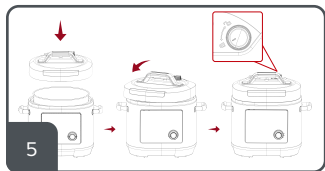
3. Pressione o botão “ON/OFF” para ativar o painel. As luzes das opções de receitas e funções disponíveis acenderão.



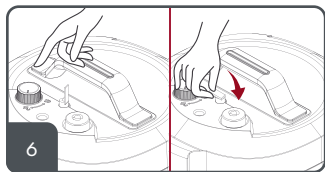
4. Abra a tampa e remova o recipiente interno. Adicione os ingredientes de sua receita, **respeitando as marcações internas** de nível máximo.

Nunca ultrapasse o limite de 4/5 da capacidade do recipiente, conforme detalhado na seção “Preparando sua Panela de Pressão”.

5. Recoloque o recipiente interno na panela. Encaixe a tampa na panela e gire-a no sentido anti-horário até ouvir um “clique”, indicando que está **firmemente travada**.



6. Baixe a válvula de liberação de vapor para a posição fechada.

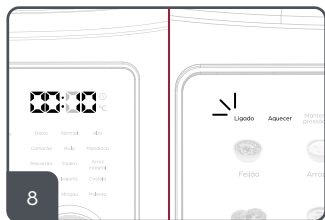




7. Escolha a receita ou função desejada entre as 20 opções disponíveis na WAP PAINELA DE PRESSÃO TOUCH 6L. **Consulte a tabela na página anterior para detalhes sobre tempo e temperatura de cada programa.**

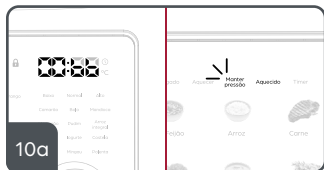
- **No painel touch:** Pressione a opção desejada e, em seguida, pressione o botão de operação para confirmar.
- **No painel lateral:** Gire o botão de operação para selecionar e pressione-o para confirmar. **(Para mais detalhes, veja "Utilizando seu Produto > Funções do Painel").**

8. Pressione o botão de operação novamente para iniciar o cozimento. O temporizador piscará uma vez e, em seguida, **exibirá o tempo restante de preparo e no painel de avisos a palavra "Aquecer" irá acender.**



9. A panela irá começar a aquecer até alcançar a temperatura ideal e começará a acumular pressão. Quando alcançado, o tempo de preparação irá começar a contar e **a válvula de fechamento irá subir, impedindo com que a panela seja aberta até esvaziar toda a pressão.** Aguarde a conclusão do tempo de cozimento.

10. Após a finalização do tempo de cozimento, a panela **emitirá um aviso sonoro e exibirá o código "00:66" no painel temporizador, alternando para o modo de manutenção de calor e pressão.**



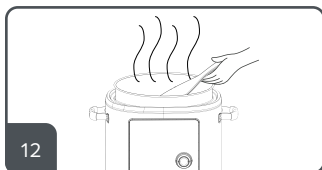
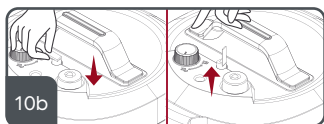
A pressão pode ser liberada da seguinte maneira:

- Levante a válvula lentamente para a posição aberta, e aguarde até que todo o vapor seja expelido e a válvula de limitação desça.
- Durante esse processo, mantenha



o rosto, mãos e braços afastados do vapor quente.

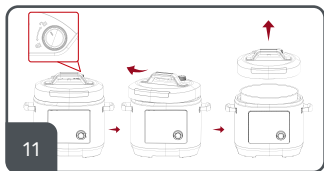
- Não libere a pressão sob armários suspensos, pois o vapor pode danificá-los.
- Quando toda a pressão for liberada, a válvula de fechamento descerá, permitindo a abertura segura da tampa.



! **ATENÇÃO!**

NUNCA force a abertura da tampa se ainda houver pressão.

11. Somente após a liberação completa da pressão e a válvula de fechamento descer, gire a tampa no sentido horário e puxe para cima para abri-la.



12. Com cuidado, remova o alimento ou líquido do recipiente de cozimento utilizando utensílios apropriados, como uma colher ou concha.



OBSERVAÇÕES

A temperatura e os tempos de preparo apresentados na tabela anterior 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

SISTEMAS 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 90kPa, 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. Válvula limitadora de pressão: permite ao usuário liberar manualmente a pressão após o cozimento.

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: Ao finalizar o tempo de um programa de receita ou função, a panela emitirá um aviso sonoro, em som de "bip", para indicar a finalização.



SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS

Se a panela de pressão elétrica apresentar falha durante o uso, por favor consulte a tabela abaixo. Se a falha não puder ser resolvida, entre em contato com o fabricante ou encaminhe o produto para uma assistência técnica autorizada.

SINTOMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A panela não liga	Tomada desconectada	Verifique a conexão do plugue de alimentação.
O cozimento não inicia	Tampa mal fechada	Gire a tampa até ouvir um som de "clique" e o indicador estar apontando para o ícone de cadeado.
Saída de vapor pela borda da tampa	Anel de vedação mal encaixado	Ajuste corretamente o anel de vedação no produto.
Saída de vapor pela válvula limitadora	Resíduos de alimento bloqueando a válvula	Limpe a válvula limitadora de pressão conforme a próxima seção de limpeza.
A válvula limitadora não sobe	Quantidade insuficiente de líquido	Adicione mais água ou caldo dentro do recipiente, respeitando os limites de quantidade.
Erro E1 ou E2	Sensor interno de temperatura em curto ou aberto	Entre em contato com um Serviço autorizado da WAP.
Erro E3	Temperatura excessiva, sem água ou falha no contato da panela interna com a placa de aquecimento.	Ajuste novamente a panela interna e adicione água conforme necessário. Caso não solucione entre em contato com um Serviço autorizado WAP.



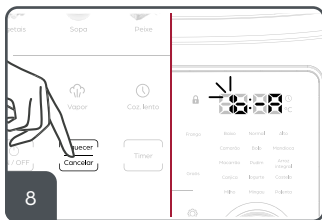
Erro E4	Falha no controle ou sistema de pressurização	Entre em contato com o Serviço Autorizado WAP.
Arroz muito macio	Excesso de água no preparo	Reduza a quantidade de água no próximo preparo do alimento.
Arroz mal cozido ou duro	Pouca água ou tampa aberta antes do fim do tempo	Aumente a quantidade de água no próximo preparo do alimento, e aguarde 5 minutos antes de abrir.

TRAVANDO / DESBLOQUEANDO O PAINEL DIGITAL

Afim de garantir maior segurança e prevenir o uso de terceiros do produto, o painel digital da panela pode ser bloqueado e desbloqueado a qualquer momento pelo usuário.

Siga os seguintes passos:

1. Com o painel digital ligado, pressione o botão "Aquecer / Cancelar" por 5 segundos.
2. A panela fará um som de "bip" e a mensagem "16-A" aparecerá no painel temporizador, travando o toque ou controle do painel por completo até que seja desbloqueado.



3. Para desbloquear, segure novamente o botão "Aquecer / Cancelar" por 5 segundos até ouvir um som de "bip" e a mensagem "16-A" desaparecer do painel temporizador.



LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

PASSO A PASSO

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 coletor de água, remova-o e limpe-o com água morna e sabão. Seque-o e recoloque na posição original.
4. Enxague a parte inferior da tampa, incluindo o anel de vedação, válvula limitadora de pressão, cobertura anti-bloqueio 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, lave-a somente com água e seque.
10. Para limpar a placa de aquecimento utilize um pano pouco úmido e em seguida seque bem.

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

ARMAZENAMENTO

- Certifique-se de que a panela está desligada e totalmente seca antes de guardá-la.
- Armazene o produto em um local seco, plano e seguro, fora do alcance de crianças.
- Não empilhe objetos pesados sobre a tampa para evitar danos ao mecanismo de vedação.
- Não armazene os componentes do produto úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los.



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: acessórios, base, painel membrana, teclas, tampas, alças, copo dosador, espátulas, bandejas, vedações, carenagem, 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



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;

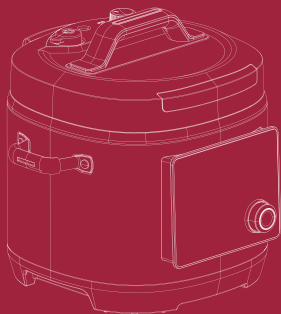
2.5 Perda da garantia

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
Av. Rui Barbosa, 5525
São José dos Pinhais | PR | Brasil
CEP: 83.045-350