

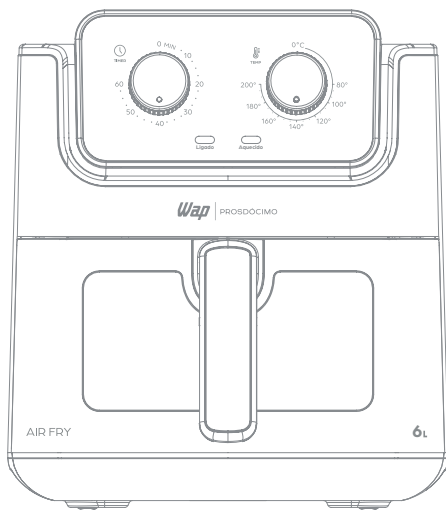
Wap

FW013090
REV00DEZ25



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

AIR FRYER

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
Tabela de tempos e temperaturas.....	11
Observações importantes.....	12
Limpeza e conservação.....	13
Armazenamento, reciclagem e logística reversa.....	14
Soluções para possíveis problemas.....	15
Termos de garantia.....	16

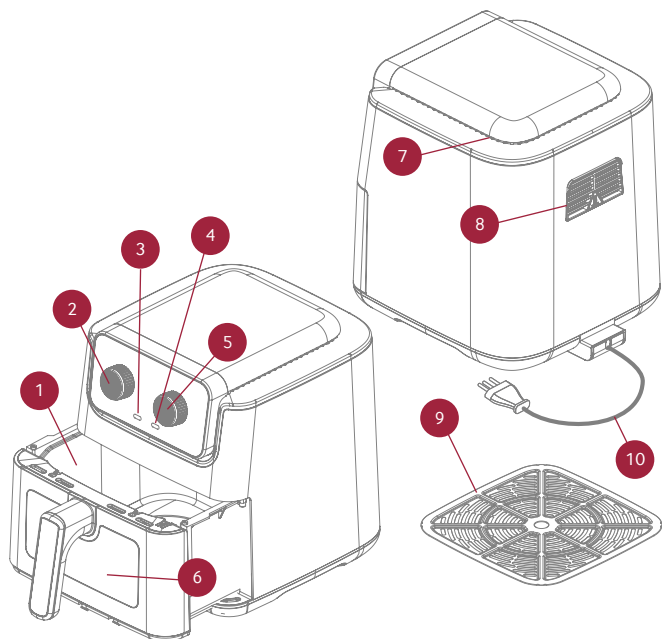
Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

Aqui estão todas as peças e acessórios que você precisa conhecer para obter um melhor resultado no uso do seu produto. Confira se todos os componentes estão presentes e em perfeito estado. Depois disso, mãos à obra!

ATENÇÃO!

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

CONHEÇA SEU PRODUTO



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Cesto removível
2	Temporizador (0-60 min)
3	Luz de funcionamento
4	Luz de aquecimento
5	Seletor de temperatura (80 - 200°C)

ITEM	DESCRIÇÃO
6	Visor do cesto
7	Entrada de ar
8	Saída de ar
9	Grelha interna
10	Cabo de alimentação



DADOS TÉCNICOS

MODELO	WAP AIRFRY PROSDÓCIMO AF01	
Tensão (V)	127	220
Potência Elétrica (W)	1500	1400
Capacidade Total (L)	6	
Capacidade do Cesto (L)	6	

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 área quente, ele indica que a superfície em que está presente, aquece durante o uso do produto e o contato com ela deve ser evitado.



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.



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.

- 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 for fazer limpeza/manutenção.
- Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto.
- Não deixe o cabo elétrico pendurado em quinas de mesa 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, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado WAP, a fim de evitar riscos.
- Ligue sua Air Fryer a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- O produto deve ser ligado em uma tomada com aterramento e dimensionada para o produto em questão, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Para sua segurança, solicite a um electricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação da Air Fryer.
- 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.
- 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.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



•Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

ATENÇÃO:

As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

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

•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.

•Nunca toque nas partes quentes, use a alça para remover o cesto.

•Durante o funcionamento da Air Fryer, a temperatura interna é muito alta. Mantenha cabelos e roupas longe das partes aquecidas do produto.

ATENÇÃO:

Durante o uso o aparelho torna-se quente. Tenha cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento no interior da Air Fryer.

•Não permita que o cabo elétrico entre em contato com a superfície quente do produto durante o funcionamento.

•Evite queimaduras: Não toque nas partes quentes do produto e não limpe ou guarde enquanto ainda estiver quente.

•Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

•Para sua segurança, o aparelho possui um sistema de desligamento automático ao retirar a gaveta com o cesto da unidade principal.

•Para evitar incêndios, jamais deixe o produto próximo a materiais inflamáveis como cortinas e materiais de limpeza.

ATENÇÃO:

As aberturas de ventilação não devem ser obstruídas. Permita a livre circulação de ar à sua volta.

•Respeite as distâncias mínimas entre o produto e as laterais:

Em cima, dos lados e atrás: Distância mínima de 15 cm.

ATENÇÃO:

A saída do ar quente não pode ser direcionada para objetos, pois eles poderão sofrer deformações ou manchas.

ATENÇÃO:

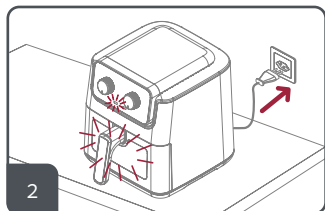
A fritadeira não se destina a fazer churrasco. Não coloque carvão dentro do produto, pois haverá alto risco de incêndio.



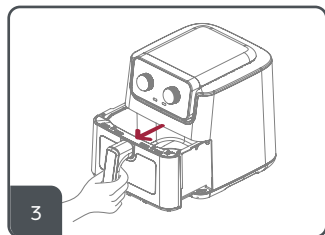
MODO DE USO

1. Coloque o produto sobre uma superfície firme, plana e resistente ao calor.

2. Conecte o plugue à tomada. Nesse momento a luz vermelha e a luz interna do produto acenderão, indicando que o aparelho está ligado.



3. Remova a gaveta do cesto puxando pela alça.

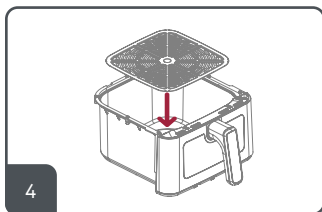


! ATENÇÃO!

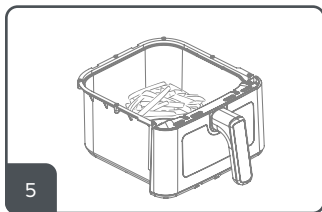
-Não obstruir as saídas de ar quente do produto.

-Não preencha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.

4. Encaixe a grelha na cuba.



5. Coloque os ingredientes no cesto.

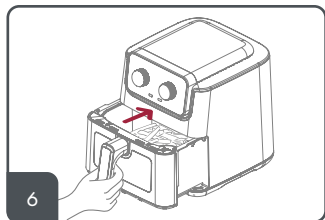


! ATENÇÃO!

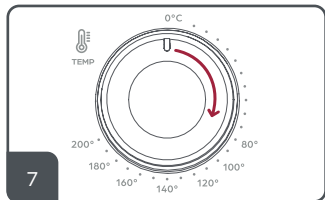
- Não encoste na grelha ou na cuba durante o uso, pois a Air Fryer estará quente. Segure a panela apenas pela alça.



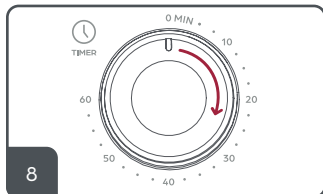
6. Encaixe novamente o cesto removível na gaveta e deslize-a para dentro do produto.



7. Ajuste a temperatura de aquecimento de acordo com o tipo de alimento que está sendo preparado (tabela pág 11).



8. Gire o botão do temporizador para o tempo desejado. A luz indicativa verde acenderá e apaga quando o aquecimento está ativo e inativo. O temporizador começará a girar no sentido anti-horário automaticamente para iniciar a contagem regressiva.



NOTA:

– O temporizador mecânico, funciona mesmo com o aparelho desconectado da tomada elétrica.

– É recomendável pré-aquecer o aparelho sem quaisquer ingredientes no interior. Nesse caso, gire o seletor de temperatura para 5 minutos e espere até que a luz de funcionamento se apague. Em seguida, coloque os ingredientes e gire o seletor de temperatura novamente.



CUIDADO

- Ao remover a gaveta, coloque-a em uma superfície resistente ao calor, evitando materiais suscetíveis a danos causados pelo calor, como plásticos ou tecidos.
- Ao retirar a gaveta em operação normal, o sistema de aquecimento se desliga, porém o temporizador continua em contagem regressiva. O sistema de aquecimento torna a funcionar automaticamente assim que a gaveta é recolocada.

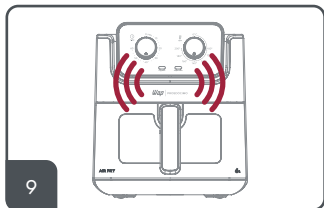


MODO DE USO

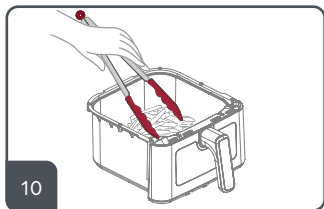
NOTA:

– Em certos preparos, é necessário virar o alimento para uma fritura uniforme. Esse processo é realizado abrindo a gaveta e utilizando um utensílio resistente ao calor, que não risque ou danifique o acabamento antiaderente. Consulte a seção “Tabela de Receitas” e saiba em quais preparos esta ação é necessária.

9. Ao final do tempo programado, o produto emitirá um aviso sonoro indicando o término do preparo.



10. Para retirar os alimentos, utilize um utensílio resistente ao calor e que não risque ou danifique o antiaderente.



NOTA:

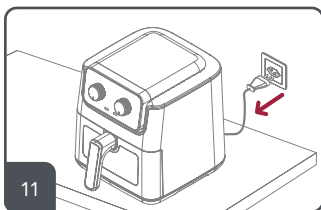
– Quando o alimento estiver pronto, não vire a cesta de ponta cabeça, caso contrário, o óleo coletado no fundo da mesma vazará para o alimento preparado.



CUIDADO

– Vapores quentes podem ser liberados ao abrir a gaveta da Air Fryer. Deixe seu rosto, braços e mãos longe do vapor enquanto este estiver sendo liberado.

11. Após a finalização do preparo, retire o plugue da tomada. Caso desejar preparar outra porção de comida o seu produto já estará pré-aquecido para iniciar a outra porção.



NOTA:

– Para desligar o aparelho manualmente, gire o botão do temporizador até a posição “0”.

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	Quantidade (g)	Tempo (min)	Virar na metade do tempo de preparo?	Temperatura (°C)
Batata palito congelada	300	15-20	Sim	200
Pão de queijo coquetel	200	15-20	Não	180
Nuggets de frango	250	10-12	Sim	200
Coxinhas de frango	530	20-25	Sim	200
Hambúrguer	110	10-12	Sim	200
Carne	220	15-20	Sim	180
Peixe	200	15-20	Não	180
Bolo	500	35-40	Não	160
Pizza	120	7-8	Não	180



IMPORTANTE

•A temperatura e os tempos de preparo apresentados na tabela são apenas sugestões de referência; Eles variam em função das receitas, 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 maiores do que indicado na tabela acima poderão necessitar maior tempo de preparo ou maior quantidade de viradas dos alimentos, até que se obtenha o ponto de cocção desejado.



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- É recomendável que todos os alimentos congelados sejam secos com papel toalha antes do preparo para que os possíveis cristais de gelo que se formam durante o congelamento não interfiram na textura do alimento.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo para serem preparados em relação a alimentos menores.
- Para melhores resultados, coloque porções de ingredientes menores na air fryer. Cubra a grelha com apenas uma camada de alimentos.
- Para obter os melhores resultados, use produtos congelados prontos para assar.
- Ao preparar alimentos feitos em casa para cozimento, lembre-se de que eles podem ficar claros e menos crocantes.
- Recomenda-se sacudir os alimentos durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos cozinhem por completo.
- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel absorvente. Antes de colocá-las na air fryer, pincelar com um pouco de óleo ou azeite para obter um resultado mais crocante.
- Todos os petiscos preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- Use massa pré-cozida para preparar rapidamente petiscos recheados com mais facilidade. Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos empregando uma forma ou refratário que caiba na cuba, ou forminhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados na fritadeira.
- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo da cesta, é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins, etc. Considere que ao cobrir o fundo da cesta, a circulação do fluxo de ar é reduzida, diminuindo o desempenho do cozimento. Para isso, recomenda-se aumentar o tempo de preparo.
- Verduras e legumes que podem ser grelhados na fritadeira: Berinjela, pimentão, cebolas, abobrinha, espigas de milho e pimentas. Não é recomendável o cozimento de verduras e legumes, como cenouras, brócolis e vagens, que possuem menor quantidade de água em sua composição.
- Frangos, bifes, peixes e muitas outras carnes que geralmente são fritas, grelhadas e assadas, podem ser preparadas na fritadeira. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.
- É possível pincelar um pouco de óleo sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO



- Ao fritar pastéis, coloque só uma camada no fundo da cesta e pincele com óleo ou azeite para um resultado mais crocante. Eles devem ser virados durante o preparo.

- Alimentos congelados demoram um pouco mais para serem preparados, porém o resultado é o mesmo dos demais alimentos.

- Se possível, somente acrescente o sal no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.

- Os tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, tamanho dos pedaços, partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

ITENS INDICADOS PARA LIMPEZA



ESPONJA
MACIA



DETERGENTE
NEUTRO



DESENGORDURANTE
PARA COZINHA



PANO
MACIO

1. Antes de limpar a Air Fryer, retire o plugue da tomada e deixe o produto esfriar

2. Retire a cuba e a grelha. Limpe com uma esponja ou pano macio em água morna com um pouco de detergente neutro.

3. Enxágue e seque bem.

4. Use somente um pano levemente úmido para limpar a parte externa do produto e seu cabo elétrico.

NOTA:

- A grelha pode ser utilizada na máquina de lavar louça.

- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou utensílios de metal para limpar a grelha, a fim de evitar danos ao revestimento antiaderente.

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

- Jamais limpe sua Air Fryer com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios.



ATENÇÃO!

- A limpeza não deve ser realizada com equipamentos a vapor.



ARMAZENAMENTO, RECICLAGEM E LOGÍSTICA REVERSA

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.

• Somente guarde sua Air Fryer após o resfriamento da mesma.

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 matérias na sua cidade, evitando que estes sejam descartados no solo, lençóis freáticos, prejudicando sua saúde e bem estar.

LOGÍSTICA REVERSA

Os produtos WAP não devem ser descartados no lixo doméstico. Existe um sistema de reciclagem de eletrodomésticos e eletroeletrônicos que tem como principal objetivo a preservação do meio ambiente. Esse processo é chamado de logística reversa e a WAP é associada da

ABREE, uma entidade gestora responsável pela reciclagem correta dos produtos descartados.

Para o descarte dos produtos e embalagens é necessário observar a legislação e a localização dos pontos de coleta em cada região.



Como funciona a logística reversa?

- 1. Tudo começa com você consumidor:** Para o descarte de um produto eletroeletrônico e eletrodoméstico é importante que confira a lista da ABREE (<http://abree.org.br/informacoes>) para saber onde levar o seu produto.
- 2. Pontos de recebimento:** Ao levar o eletroeletrônico ou eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois terá destinação final ambientalmente correta: a reciclagem.
- 3. Reciclagem:** Aqui você pode ficar tranquilo! Trabalhando em parceria com demais associados e parceiros, os eletroeletrônicos e eletrodomésticos vão chegar para a ABREE que vai tomar conta da reciclagem dos produtos. O importante para nós é ter a sua ajuda para que os produtos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.

SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS



SINTOMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A Air Fryer não liga ou não aquece.	O aparelho não está conectado.	Conecte o plugue de alimentação na tomada.
	O temporizador não foi programado.	Ajuste a temperatura e o tempo, observando se a luz indicadora de funcionamento acende.
Os alimentos feitos com a Air Fryer não estão prontos.	A quantidade de alimentos no cesto é muito grande.	Coloque uma quantidade menor de ingredientes no cesto.
	A temperatura definida é muito baixa.	Gire o botão de controle de temperatura para definir a temperatura desejada (consulte a seção “ajustes” no capítulo “Uso do aparelho”).
O alimento está ficando cru por dentro e/ ou queimado por fora.	A temperatura ajustada está muito alta.	Regule o botão de temperatura para uma temperatura mais baixa.
Não é possível deslizar o cesto para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes no cesto.	Não encha o cesto além da indicação MAX.
	O cesto não está encaixado corretamente.	Empurre o cesto para baixo no produto até ouvir um clique.
Está saindo fumaça branca do aparelho.	Alimentos gordurosos estão sendo preparados.	Quando ingredientes gordurosos são fritos na Air Fryer, uma grande quantidade de óleo vaza para o fundo da cuba. O vapor de óleo pode entrar em contato com a resistência do produto, provocando a fumaça.
	A cuba contém resíduos do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura no fundo da cuba. Certifique-se de limpar a cuba corretamente após cada uso.

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.



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: 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;



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

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

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

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

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

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

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

2.4 Perda da garantia

A garantia do produto cessará automaticamente quando identificado:

- O uso do produto em não conformidade com as recomendações do manual;
- Ausência ou remoção da etiqueta de identificação do produto (modelo e série);
- Alteração no produto ou de qualquer característica original;
- Produto violado ou reparado por terceiros não autorizados;
- Danos causados por uso impróprio ou excessivo;
- Utilização de produtos químicos não apropriados (inflamáveis ou agressivos a saúde e a natureza);
- Ausência ou uso inadequado dos componentes de proteção;
- Ligar em tensão (voltagem) contrária conforme especificado no produto;
- Uso de adaptadores, alterações ou avarias de cabos elétricos e plugues;
- Utilização de peças e acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.

IMPORTANTE

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

The background of the page is filled with various red line-art illustrations. These include kitchen tools like a rolling pin, a wooden spoon, a whisk, a knife, a pepper mill, and a spatula. There are also food items such as a tomato, a slice of lemon, a piece of Swiss cheese, a bell pepper, and several leaves. The text 'Livro de Receitas' is centered in a red script font.

Livro de Receitas

Pipoca de Frango



PREPARO
20 MIN



TEMPO TOTAL
25 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 500g de peito de frango (cortado em pedaços pequenos)
- 2 colheres de chá de orégano
- 2 colheres de chá de páprica
- 2 colheres de chá de mostarda
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de shoyu
- 2 dentes de alho
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte o peito de frango em cubos, adicione os temperos e misture bem.
2. Adicione a farinha de trigo, regue com um fio de azeite, garanta que cada pedaço de frango esteja completamente coberto.
3. Coloque os pedaços na Air Fryer, evitando amontoar para uma melhor circulação do ar.
4. Deixe na Air Fryer de 15 a 20 minutos a 200°C, virando na metade do tempo para dourar uniformemente.
5. Retire os pedaços de frango da Air Fryer quando estiverem dourados e crocantes.
6. Sirva imediatamente com seu molho preferido, como mostarda e mel, ranch, ou molho de pimenta.



Pão de Alho



PREPARO
5 MIN



TEMPO TOTAL
15 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 4 pães franceses
- 3 colheres de sopa de requeijão
- 3 colheres de sopa de maionese
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 3 dentes de alho
- 3 colheres de queijo ralado
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. O primeiro passo é espremer o alho e deixá-lo como uma pastinha. Em uma tigela, misture a manteiga, o requeijão, a maionese, o alho espremido, o queijo ralado e uma pitada de sal até obter uma pasta homogênea. Se precisar, pode realizar esse processo em uma batedeira.
2. Corte os pães franceses em fatias, mas sem separar completamente. A ideia é criar uma espécie de "leque" com as fatias. Espalhe esse creme de alho entre as fatias do pão, garantindo que o creme entre em cada fenda.
3. Coloque os pães recheados na cesta da Air Fryer e asse a 180° por aproximadamente 5-7 minutos ou até que o pão esteja crocante e levemente dourado.
4. Retire da Air Fryer e sirva imediatamente. O pão de alho estará crocante por fora e macio por dentro, com o queijo derretido e um sabor irresistível.

Salmão Caramelizado



PREPARO
10 MIN



TEMPO TOTAL
15 MIN



SERVE
3 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 500g salmão
- Páprica defumada
- Sal
- Coentro em pó
- Mel
- Azeite
- 3 colheres de iogurte grego natural
- 1 colher de mostarda
- Pimenta do reino
- Suco de 1 limão siciliano

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça a Air Fryer WAP a 200°C. Corte o salmão em cubos médios, para que fiquem mais fáceis de cozinhar de maneira uniforme.
2. Em uma tigela, tempere o salmão com sal, páprica defumada, coentro em pó, mel e azeite. Certifique-se de que o salmão esteja bem revestido com os temperos.
3. Espalhe os pedaços de salmão na cestinha da Air Fryer WAP pré-aquecida. Asse por 8 a 10 minutos, ou até que o salmão esteja caramelizado e cozido por dentro.
4. Em uma tigela pequena, misture o iogurte grego, mostarda, mel, suco de limão siciliano, sal e pimenta do reino. Mexa bem.
5. Retire o salmão da Air Fryer WAP e sirva com molho de iogurte.





Pão Caseiro



PREPARO
35 MIN



TEMPO TOTAL
95 MIN



SERVE
16 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de água morna
- 6 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

1. Misture o açúcar, o fermento biológico seco e a água morna. Após isso, misture bem os dois ovos e adicione eles na mistura. Acrescente o óleo e o sal e misture também.

2. Separe metade da sua farinha e misture na massa. Após incorporar bem todos os ingredientes, é hora de colocar a mão na massa, literalmente! Adicione o restante da farinha e sove bem a massa, até ela não grudar mais em seus dedos.

3. Deixe-a descansar por 35 minutos. Após isso, é só ir tirando o ar da massa, com a ajuda das pontas dos dedos. Pegue pedacinhos de massa, faça bolinhas menores e deixe descascar por mais 20 minutos.

4. Misture uma gema de ovo com uma colher de água e pincele sobre os pãesinhos antes de assar.

5. Coloque na Air Fryer para assar por aproximadamente 35 minutos a 160°.

Pudim



PREPARO
40 MIN



TEMPO TOTAL
80 MIN



SERVE
8 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

Para o caramelo:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

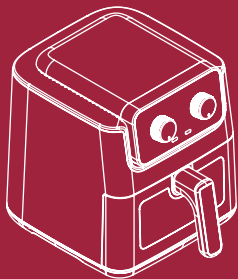
Para o pudim:

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)

MODO DE PREPARO

1. Para preparar o caramelo, coloque o açúcar e a água na forma com furo no meio e misture bem, coloque a forma na Air Fryer e deixe caramelizar por 30 min a 200°, até obter um caramelo dourado. Reserve.
2. No liquidificador, misture os ovos, o leite condensado, o creme de leite e o leite até obter uma mistura homogênea. Pré-aqueça sua Air Fryer a 180°C por 5 min.
3. Despeje a mistura na forma caramelizada, cubra a forma com papel alumínio e coloque na Air Fryer.
4. Cozinhe a 160°C por 30-40 min. Verifique o cozimento após 30 min com um palito. Se sair limpo, está pronto.
5. Retire a forma da Air Fryer e deixe o pudim esfriar à temperatura ambiente. Depois de esfriar, leve à geladeira por algumas horas.
6. Desenforme e sirva em fatias.





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