

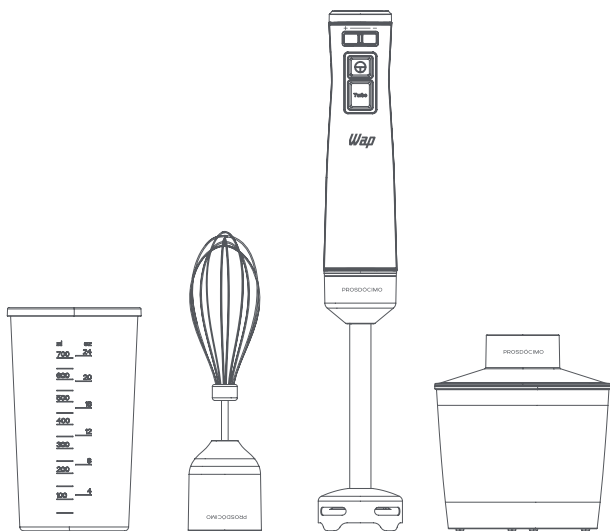
Wap

FW010141
REV00FEV24



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MIXER

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

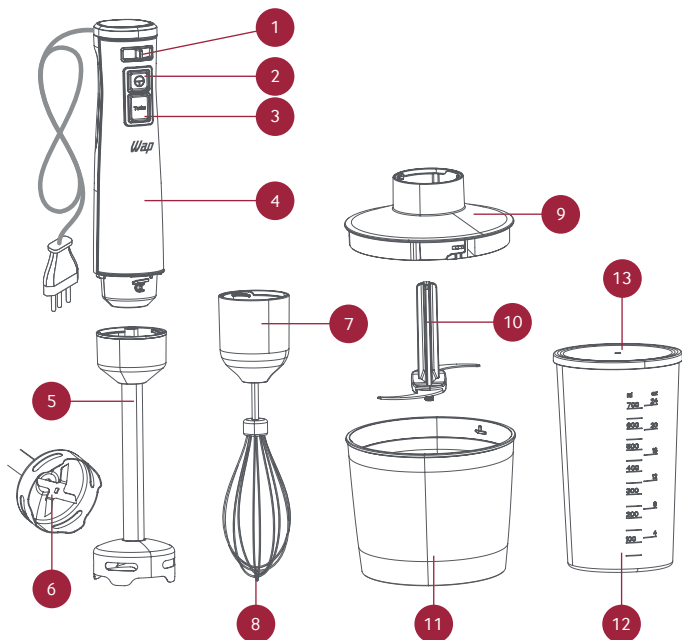
Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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. Seletor de velocidade
2. Botão de velocidade
3. Botão de velocidade turbo
4. Corpo do mixer
5. Base de metal
6. Lâmina
7. Unidade de acoplamento do batedor de claras

8. Batedor de claras
9. Tampa do mini processador
10. Lâmina para o mini processador
11. Copo do mini processador
12. Copo misturador
13. Tampa do copo misturador



DADOS TÉCNICOS

MODELO	WAP MIXER 3 EM 1 INOX PROSDÓCIMO WM1	
Tensão (V~)	127	220
Potência Elétrica (W)	600	1000
Frequencia (Hz)	60	
Capacidade do copo misturador (ml)	700	
Capacidade do copo mini processador (ml)	500	

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.

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.

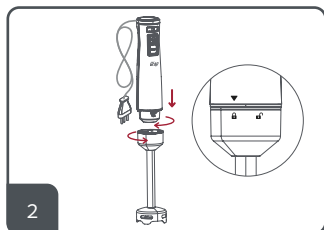
NOTA

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



MODO DE USO


1. Antes de realizar a montagem dos acessórios no mixer, certifique-se de que o plugue esteja desconectado da tomada.




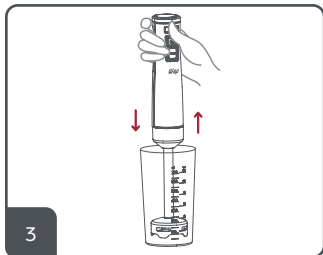
2. Para montar o mixer, insira a base no corpo do mixer e gire no sentido horário até encaixar.

Para desmontar, gire-a no sentido anti-horário.

NOTA

- Verifique se o símbolo de travamento  está posicionado na flecha atrás do corpo do mixer.

- Para destravar o símbolo de destravamento  deve estar posicionado na flecha.



3. Insira o mixer completamente no fundo do copo misturador e inicie em uma velocidade baixa. À medida que necessário, aumente gradualmente a velocidade, também é possível realizar a mistura utilizando o botão turbo, que mantém o mixer funcionando na velocidade mais alta o tempo todo. Nesse caso, a velocidade não mudará mesmo se você girar o botão de controle de velocidade.

Certifique-se de que o copo misturador não esteja preenchido com mais alimentos do que 2/3 de sua capacidade máxima. Se você não estiver usando o copo misturador, evite mergulhar a base em mais de 2/3 da capacidade do recipiente utilizado. Ao processar, mova o mixer suavemente para cima e para baixo para garantir um melhor desempenho. Solte o botão para desligar.



ATENÇÃO!

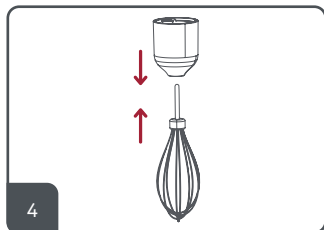
-Não deixe o aparelho operando por mais de 60 segundos continuamente. Se o ponto desejado não for atingido, desligue o mixer e deixe descansar por dois minutos.



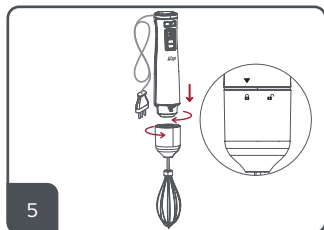
UTILIZANDO ACESSÓRIOS

BATEDOR DE CLARAS

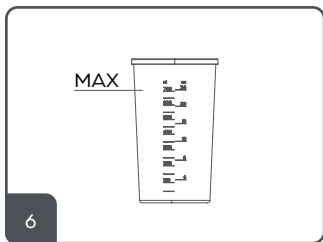
Indicado para: creme de leite, claras em neve, sobremesas cremosas.



4. Insira o batedor de claras na unidade de acoplamento.



5. Conecte a unidade de acoplamento no corpo do mixer girando no sentido horário.



6. Coloque os ingredientes no copo medidor ou em uma tigela de sua preferência, sempre respeitando a capacidade máxima.

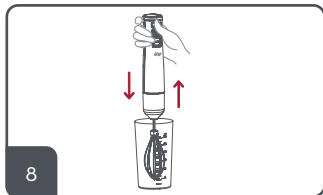
Dica: O mixer pode ser utilizado para realizar mistura de alimentos dentro de panelas. Quando estiver misturando alimentos ou líquidos quentes, tenha cuidado para não espirrar líquido quente em você.



7. Para evitar respingos, inicie o processo sempre na velocidade baixa e submerja o batedor nos ingredientes antes de iniciar a operação.



MODO DE USO



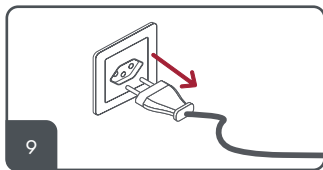
8. Misture os ingredientes movendo lentamente o mixer para cima e para baixo em movimentos circulares. Se o produto ficar enroscado, primeiro desligue-o da tomada e somente depois limpe ou desbloqueie.



ATENÇÃO!

-Não deixe o aparelho operando por mais de 60 segundos continuamente. Se o ponto desejado não for atingido, desligue o mixer e deixe descansar por dois minutos.

-Caso os ingredientes fiquem presos nas lâminas, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada e realize a limpeza do batedor com cuidado para evitar ferimento nas mãos.

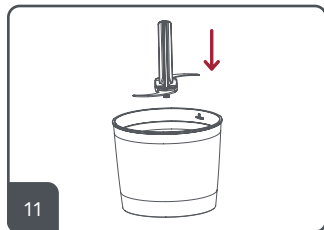


9. Sempre desconecte o produto da tomada antes de limpar.

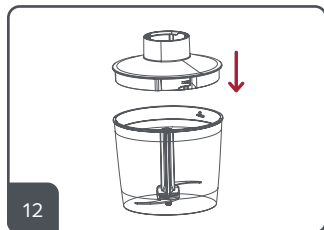
MINI PROCESSADOR

Indicado para: picar queijo, grãos, alho, ervas e temperos, etc.

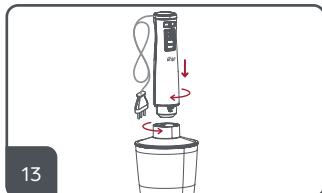
10. Limpe o copo, as lâminas e a tampa do mini processador.



11. Encaixe as lâminas no copo do mini processador e coloque os ingredientes (nunca acima da quantidade máxima indicada).

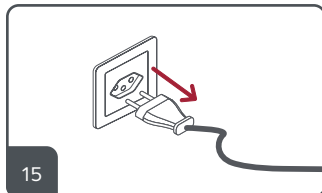


12. Coloque a tampa e feche.



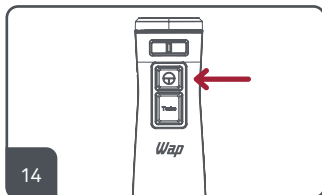
13

13. Conecte o corpo do mixer na parte superior da tampa do mini processador.



15

15. Após a mistura atingir o ponto desejado, retire o plugue da tomada.



14

14. Ligue o mixer pulsando o botão de velocidade normal ou turbo.



ATENÇÃO!

-Caso os ingredientes fiquem presos nas lâminas, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada e realize a limpeza com cuidado para evitar ferimento nas mãos.



ATENÇÃO!

-Não deixe o aparelho operando por mais de 60 segundos continuamente. Se o ponto desejado não for atingido, desligue o mixer e deixe descansar por dois minutos.

-Caso os ingredientes fiquem presos nas lâminas, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada e realize a limpeza do batedor com cuidado para evitar ferimento nas mãos.



RECEITAS PARA TESTE

COM A HASTE

INGREDIENTES

400ml de água
300g de cenoura

MODO DE PREPARO

Corte as cenouras em pedaços de 1,5 x 1,5 x 1,5cm e coloque-os no copo do mixer junto com a água. Bata em velocidade máxima utilizando a haste com lâmina do mixer por 10 segundos por 5 vezes (com intervalos de pelo menos 1 minuto entre cada vez).

COM MINI PROCESSADOR

INGREDIENTES

220V
150g mel gelado (2°C)

127V
200g mel gelado (1°C)
20g de água

MODO DE PREPARO

Adicione os ingredientes no copo do mini processador.
Encaixe as lâminas, a tampa e o motor conforme indicado no manual.
Acione o motor por 1 min e 5seg.

COM FOUET

INGREDIENTES

750ml de água

MODO DE PREPARO

Encaixe o acessório fouet no motor conforme indicado neste manual e acione o acessório fouet na água durante 10 min.

LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO



ITENS INDICADOS PARA LIMPEZA



ESPONJA
MACIA



DETERGENTE
NEUTRO



DESENGORDURANTE
PARA COZINHA



PANO
MACIO

1. Antes de limpar, sempre desligue o mixer retirando o plugue da tomada. Desconecte o corpo do mixer dos demais acessórios. Não mergulhe a base de metal em água, lave apenas com água corrente (não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem detergentes). Coloque-o de pé para secar.
2. Lave o copo e as lâminas com água quente e sabão.
4. Limpe o corpo do mixer com um pano úmido e seque completamente. Nunca mergulhe em água devido ao risco de choque elétrico.



ATENÇÃO!

- Somente os itens como o Copo misturador, Batedor de claras, Copo do mini processador, Lâminas do miniprocessador podem ir à máquina de lavar-louças.
- Em caso de limpeza manual, não utilize escova ou esponja de aço.



SOLUÇÕES PARA POSSÍVEIS PROBLEMAS

SINTOMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O mixer não liga	Os acessórios não estão devidamente encaixados.	Certifique-se de que todos os componentes estão na posição correta.
	Falha na alimentação elétrica	Certifique-se de que a tensão do produto corresponde à tomada utilizada.
		Verifique se o plugue está corretamente conectado à tomada ou tente outra tomada.
		Conecte o plugue a outra tomada.
	Queda na rede de energia elétrica.	Aguarde a volta da energia.
	O motor superaqueceu.	Aguarde até que o mixer esfrie.
O motor para durante o funcionamento	O motor superaqueceu.	Se o motor parar, desligue imediatamente o produto, retire o plugue do aparelho da tomada e deixe-o esfriar totalmente antes de usá-lo novamente.
	Os ingredientes são demasiadamente grandes.	Corte os ingredientes em pedaços com um tamanho máximo de 2,5 cm ² .

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 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: 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;



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

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 large cleaver, a pepper mill, and a spatula. Food items such as a tomato slice, a wedge of Swiss cheese, a whole tomato, a mushroom, and several leaves of basil are also depicted. The text 'Livro de Receitas' is centered in a red script font.

Livro de Receitas

Cheesecake Tradicional



PREPARO
20 MIN



SERVE
4 PESSOAS



TEMPO TOTAL
25 MIN



DIFICULDADE
FÁCIL

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Triture os biscoitos no mini processador de alimentos até obter uma farofa. Em seguida, adicione a manteiga derretida e misture até formar uma massa homogênea.
2. Forre o fundo de uma forma de 20 cm, com fundo removível, com a massa e reserve.

Recheio:

1. Bata o cream cheese em uma tigela com o batedor de claras até ficar macio e, aos poucos, adicione o açúcar, batendo bem. Adicione a baunilha, o suco de limão e os ovos, batendo até incorporar.
3. Despeje o recheio na forma preparada e asse a 150°C por 15 minutos.
4. Reduza a temperatura para 100°C e asse por mais 30 minutos.
5. Leve à geladeira para esfriar.

Calda:

1. Em fogo brando, misture todos os ingredientes, mexendo constantemente com uma espátula, até obter uma consistência pastosa.
2. Retire do fogo e deixe esfriar.
3. Despeje a calda sobre o cheesecake frio antes de servir.

INGREDIENTES

MASSA:

160g de biscoito maisena moído
80g de manteiga derretida
1/2 colher de chá de canela

Para o recheio:

690g de cream cheese
180g de açúcar refinado
1 colher de sopa de essência de baunilha
1 colher de sopa de suco de limão
3 ovos

Para a calda:

300g de frutas vermelhas congeladas
200g de açúcar
Suco de um limão





PREPARO
5 MIN



TEMPO TOTAL
15 MIN

Pão de alho



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

3/4 de xícara de iogurte natural
Caldo de 1 limão
1 colher (sobremesa) de mostarda
1 colher (sobremesa) de azeite
1 pitada de orégano
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no seu Mini Processador. Feche e prenda a tampa e ligue o aparelho até que todos os ingredientes estejam completamente misturados.

DICA:

Sirva com salada de alface romana, frango desfiado, tomate, queijo parmesão ralado e croutons.

Sorvetinho Cremoso



PREPARO
10 MIN



TEMPO TOTAL
15 MIN



SERVE
3 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

3 bananas pequenas congeladas
5 morangos congelados
1 colher (sopa) de chia
4 colheres (sopa) de NANLAC® Comfor

MODO DE PREPARO

1. Bata no processador todos os ingredientes.
2. Coloque em tacinhas.
3. Sirva em copinhos individuais

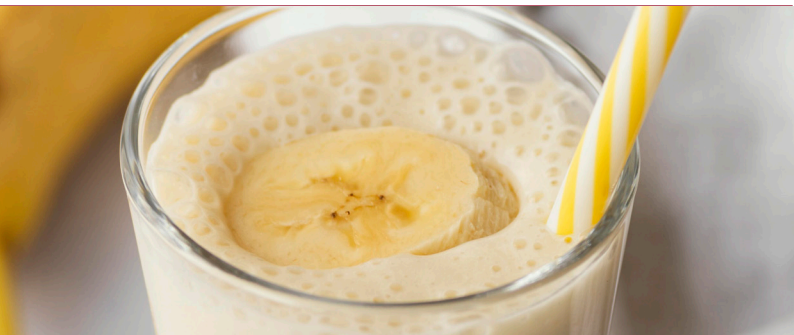
DICA

– pode substituir morango por outras frutas, como manga, maracujá e abacaxi.





Milk shake de banana



PREPARO
35 MIN



TEMPO TOTAL
95 MIN



SERVE
16 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara de chá de sorvete de creme
1 xícara de chá de leite
1 banana nanica média madura.

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no copo do Mixer. Sirva em copos altos com canudo.





MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

1/2 xícara de mel
3/4 de Xícara de mostarda amarela
1/2 xícara de ketchup
1 colher de café de pimenta-do-reino.

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no Processador e misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.

MOLHO AO PESTO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de pinoli levemente torrados ou nozes
50 g de queijo parmesão
1 xícara de chá de manjeriçã
1/2 xícara de azeite
2 dentes de alho
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

MODO DE PREPARO

Rale o queijo parmesão no Processador e reserve. Passe o manjeriçã e o alho no processador até ficar bem picado. Acrescente as nozes ou os pinolis até ficarem bem triturados. Em uma tigela, junte essa mistura ao queijo parmesão ralado reservado e o azeite em fio até formar um molho denso e uniforme. Adicione sal e pimenta-do-reino a gosto. Se necessário, acrescentar um pouco de água morna.

HONEY MOSTARD

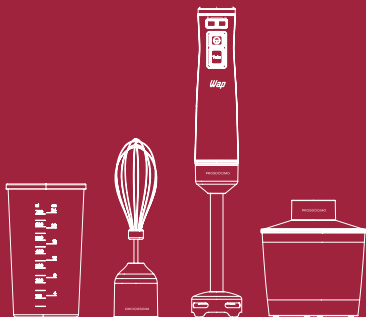
INGREDIENTES

1 xícara de mel
1 xícara de mostarda amarela
1 colher de chá de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na jarra do Processador e misture com o acessório batedor. Guarde em vidros bem fechados e sirva com carnes grelhadas ou assadas.





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