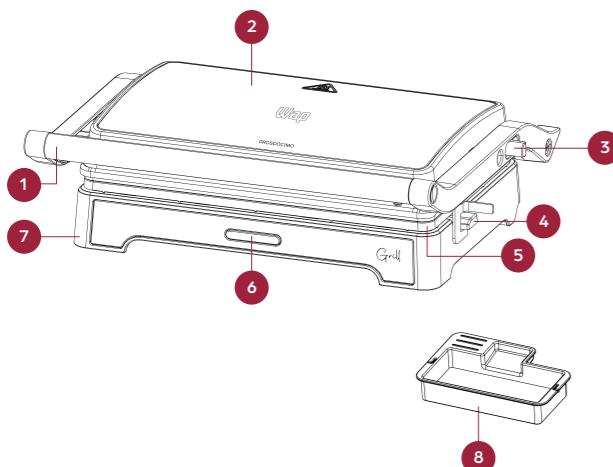


As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES SANDUICHEIRA GRILL INOX

PROSDÓCIMO

CONHEÇA SEU PRODUTO



1. Alça fria
2. Tampa superior (inox)
3. Travada de abertura 180°
4. Trava para guardar na vertical
5. Chapas de aquecimento
6. LED indicador de funcionamento
7. Base antiderrapante
8. Coletor de gordura

Parabéns!

Agora a wap faz parte da sua família!

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.....	02
Conheça seu produto	04
Instruções de segurança	05
Antes do primeiro uso	08
Utilizando seu produto	08
Armazenamento	10
Limpeza e conservação	11
Soluções de problemas	12
Reciclagem e logística reversa	13
Termos de garantia	14

1

Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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	SANDUICHEIRA GRILL INOX WS1000	
Tensão (V~)	127	220
Frequência (Hz)	60	60
Potência Elétrica (W)	1000	1000
Cor	Preto	

A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão aplicada, entre outros, podem variar de acordo com os fatores de aplicação (intempéries 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.

2



Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A
Rua Antonio Singer, 200
São José dos Pinhais | PR | Brasil
CEP: 83.090-362



PRECISA DE AJUDA?
ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras referências.

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- O uso incorreto e inadequado deste aparelho pode causar danos e ferimentos.
- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da etiqueta do aparelho antes de ligá-lo.
- Ligue o aparelho a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).
- O aparelho deve ser ligado em uma tomada com aterramento e dimensionada para o aparelho em questão, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Para a sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de uso do aparelho.
- Não deixe o aparelho conectado na tomada se não for utilizá-lo.
- O aparelho não deve ser deixado sem supervisão enquanto estiver conectado à tomada, especialmente quando houver crianças por perto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
- Nunca desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue.
- Não prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico.
- Não utilize o cabo de alimentação para puxar ou arrastar o aparelho.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em quinhas de mesas para não danificá-lo. O cabo de alimentação do aparelho deve ser mantido longe de objetos pontiagudos e de fontes de calor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado WAP, a fim de evitar riscos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado, vazando ou tiver funções anormais devido à queda. Não desmonte o aparelho, caso haja algum problema, entre em contato com o Serviço Autorizado WAP.
- Utilize peças originais. Isso evita danos ao aparelho e riscos a quem o manipula.
- Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como:
- lavanderia/cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda, clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes de meia-pensão;
- lojas e aplicações similares, não destinados ao varejo e/ou uso comercial.
- 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.

- O aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que fizer limpeza/manutenção.
- Não permita que o cabo elétrico entre em contato com a superfície quente do aparelho durante o funcionamento.
- Durante o funcionamento do Grill, a temperatura interna é muito alta, o que pode causar queimaduras. Portanto, evite contato e mantenha cabelos, roupas, bem como utensílios, longe das partes aquecidas do aparelho.
- Evite queimaduras: não toque nas partes quentes do aparelho e não limpe ou guarde-o enquanto ainda estiver quente.
- Os alimentos podem queimar. Por esse motivo o produto não pode ser utilizado próximo ou embaixo de cortinas ou outros materiais combustíveis.
- Evite queimaduras, o aparelho e sua superfície de aquecimento podem permanecer quentes mesmo após desligado.

ATENÇÃO

- Superfícies de aquecimento alcançam temperaturas elevadas quando o aparelho encontra-se ligado.
- Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe nem utilize o aparelho com as mãos molhadas, nem submerja o cabo de alimentação, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.



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.

ATENÇÃO

- Não use este produto para descongelar alimentos. Todos os alimentos devem estar completamente descongelados antes de serem preparados no produto.

6

7

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

ANTES DO PRIMEIRO USO

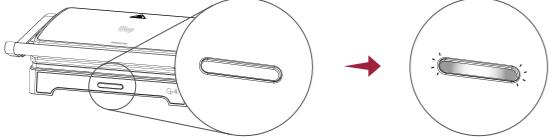
1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais do produto.
2. Coloque o aparelho em uma superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
3. Realize a limpeza do aparelho (consulte "LIMPEZA E CONSERVAÇÃO").

ATENÇÃO

- Durante as primeiras utilizações do grill, pode ocorrer a liberação de fumaça e odores característicos. Essa ocorrência cessará conforme o uso.

UTILIZANDO SEU PRODUTO

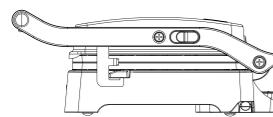
1. Posicione o grill em uma superfície plana, seca e resistente ao calor.
2. Ligue o produto a tomada e mantenha a tampa fechada. O LED vermelho irá se acender indicando que o produto está ligado. Aguarde alguns instantes até que o produto aqueça em alcance uma temperatura ideal de preparo.



3. Posicione o grill da maneira que desejar utilizar. Você pode posicioná-lo fechado, aberto ou aberto 180°.

MODO FECHADO:

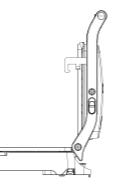
Posição ideal para preparar sanduíches e fatias finas de carne. As duas chapas de aquecimento permitem aquecer os dois lados do alimento ao mesmo tempo, para cozinhar igualmente e poupar tempo. Coloque os alimentos sobre a chapa inferior e feche a chapa superior.



8

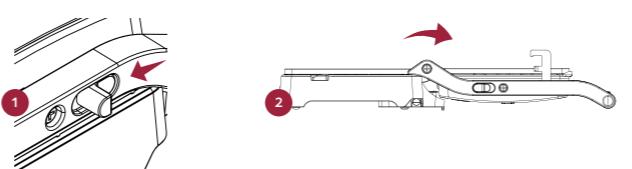
MODO ABERTO:

Posição ideal para preparar peixes e legumes, ou aquecer alimentos em menor quantidade. Coloque os alimentos sobre a chapa inferior e mantenha a chapa superior aberta.



MODO 180°:

Posição que proporciona uma superfície mais ampla para preparar mais alimentos ao mesmo tempo. Abra o grill, puxe a alavanca na lateral (Figura 1) para liberar a trava e abra a chapa superior a 180° (Figura 2). Tanto a chapa inferior quanto a chapa superior devem ficar totalmente apoiadas em uma superfície plana, seca, e resistente ao calor. Coloque os alimentos sobre as duas chapas de aquecimento.



4. O tempo de preparo de cada alimento varia de acordo com seu gosto ou com a espessura do alimento a ser preparado.

5. Quando o alimento estiver no ponto desejado de preparo, retire-o cuidadosamente utilizando uma espátula de madeira ou plástico resistente a altas temperaturas. Nunca utilize utensílios metálicos pois estes podem riscar e danificar a superfície antiaderente das chapas do grill.

7. Desligue o grill retirando o plugue da tomada após a utilização. Deixe-o esfriar completamente antes de limpar e guardar.

9

ATENÇÃO

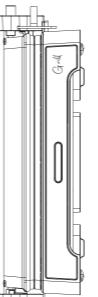
- Durante o uso, recomenda-se a utilização de utensílios de plástico, silicone ou de madeira e que sejam resistentes à temperatura, de forma a evitar os materiais metálicos e pontiagudos, pois estes podem vir a riscar ou danifar o revestimento das placas.
- Durante o uso, supervise o preparo e atente-se ao tempo. Deixar o alimento por longos períodos dentro do grill, pode resultar na queima do alimento.

DICA

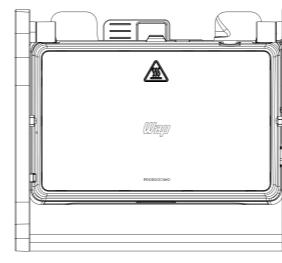
- Para ajudar na preservação no revestimento antiaderente das placas, unte-as com um pouco de óleo (ou demais tipos de gorduras) antes de inserir os alimentos.

ARMAZENAMENTO

Com seu aparelho já resfriado, feche a tampa superior e coloque a trava para guardar na vertical em sua posição, travando o aparelho. Em seguida coloque o grill em um local seco e arejado. Podendo ser guardado na posição vertical ou horizontal.



VERTICAL



HORIZONTAL

10

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

1. Recomenda-se realizar a limpeza do grill antes do seu primeiro uso e após a utilização.
2. Limpe-a somente quando resfriada.
3. Para a limpeza externa, prepare uma solução com água e um pouco de sabão neutro, umedeça um pano macio e passe sobre a superfície. Para a parte interna e cabo elétrico, utilize uma esponja macia umedecida apenas com água.
4. Finalize secando todo o produto com um pano macio e seco.

ATENÇÃO

- Não inserir o produto embaixo da torneira durante a limpeza.



ATENÇÃO

- Jamais limpe o grill com fluidos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tiner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como saponílos.
- Não use produtos de limpeza abrasivos, escovas ou utensílios de metal para limpar as placas aquecedoras, a fim de evitar danos de revestimento antiaderente.
- Quando umedecer o pano ou esponja macia para realizar a limpeza, certifique-se de torcê-los bem para evitar que excessos de água entrem por fissuras e encaixes do produto e estrague seu sistema interno.

11

SOLUÇÕES DE PROBLEMA

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O revestimento antiaderente das placas de aquecimento está descascando.	A limpeza do grill está sendo realizada de forma incorreta.	Limpe a parte interna do grill apenas com um pano, papel absorvente ou esponja macia, umedecidos com água.
As placas de aquecimento não aquecem.	Utilização de utensílios de cozinha de materiais que danificam o revestimento das placas (ex: metais, pontiagudos).	Para manuseio dos alimentos, utilize apenas utensílios de plástico, silicone ou madeira.
Emissão de odores e/ou fumaça durante o uso.	O grill não está ligado na tomada.	Coloque o plugue do cabo elétrico na tomada.
Primeira utilização.	Não há passagem de corrente elétrica na fonte de alimentação utilizada.	Teste outro aparelho nesta fonte e caso não funcione, utilize outra tomada ou contrate em um especialista para manutenção.
Emissão de estalos ou ruídos durante o uso.	Por influências externas, pode ocorrer alteração no tempo estipulado para o completo aquecimento das placas. Isso pode gerar seu dilatamento, e consequentemente, emitir pequenos barulhos, como estalos.	Aquecimento rápido das placas de aquecimento.

RECICLAGEM

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 frágeis, 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 destino final ambientalmente correto: 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.

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, negligéncia com a manutenção e conservação, violação de lacre 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 sofram efeitos de desgaste natural por tempo de operação.

1. Disposições da garantia

1.1. 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.

1.2. 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 secentos e trinta dias (21 meses), não abrange os itens: base, capa/botões, carenagem, coletor de resíduos, alças, peças plásticas e estéticas, propriamente analisados e identificados pelo serviço autorizado e/ou fabricante.

2. Condições gerais da garantia

2.1. Todo e qualquer defeito deverá ser comunicado imediatamente a um de nossos Serviços Autorizados WAP.

2.2. Produto deverá ser apresentado completo e com todos os acessórios;

2.3. 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.

2.4. 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;

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

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

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

2.8. 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;

2.9. A Fresnomaq Industrial 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;

2.10. 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;

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

3. Perda da garantia

A garantia do produto cessará automaticamente quando identificado:

3.1. O uso do produto em não conformidade com as recomendações do manual;

3.2. Ausência ou remoção da etiqueta de identificação do produto (modelo e série);

3.3. Alteração no produto ou de qualquer característica original;

3.4. Produto violado ou reparado por terceiros não autorizados;

3.5. Danos causados por uso impróprio ou excessivo;

3.6. Utilização de produtos químicos não apropriados (inflamáveis ou agressivos a saúde e a natureza);

3.7. Ausência ou uso inadequado dos componentes de proteção;

3.8. Ligar em tensão (voltagem) contrária conforme especificado no produto;

3.9. Uso de adaptadores, alterações ou avarias de cabos elétricos e plugues;

3.10. 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.