

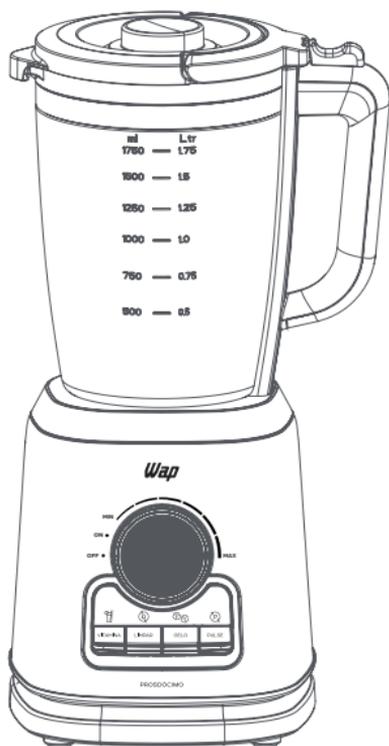
Wap

FW010343
REV00MAI24



PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE ATENDIMENTO



As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIQUIDIFICADOR WB2000

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

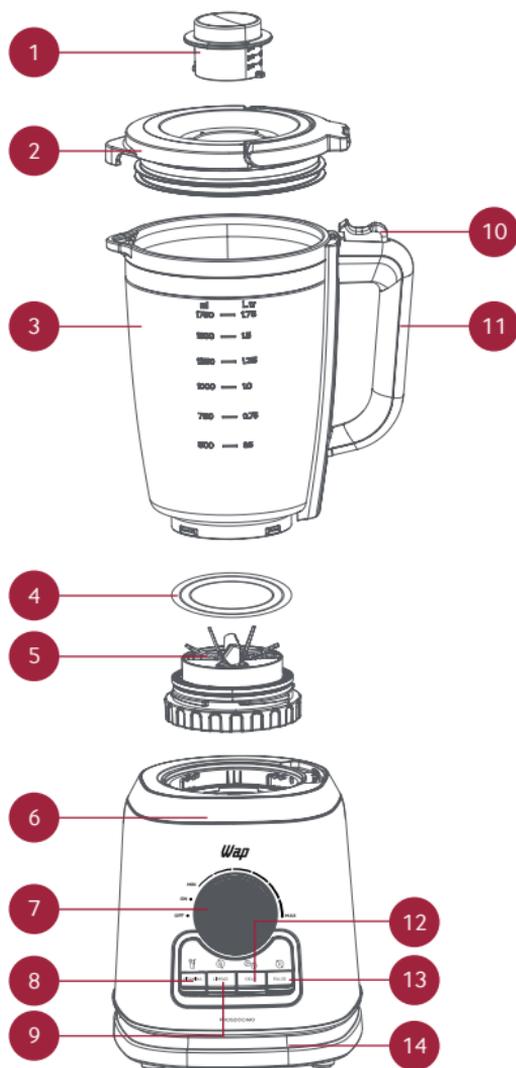
Conheça as peças e acessórios que vão facilitar a sua vida

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. Copo medidor
2. Tampa
3. Jarra
4. Anel de vedação
5. Unidade de lâminas
6. Unidade motora
7. Seletor de velocidade
8. Botão vitamina
9. Botão limpar
10. Trava da tampa
11. Alça
12. Botão gelo
13. Botão pulsar
14. Base



DADOS TÉCNICOS

MODELO	WAP LIQUIDIFICADOR PROSDÓCIMO WB2000	
Tensão (V~)	127	220
Potência Elétrica (W)	900	1000
Frequencia (Hz)	60	
Capacidade total (L)	2	
Capacidade útil (L)	1,75	

A Fresnomaq Indústria de Máquinas S/A se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão aplicada, entre outros, podem variar de acordo com os fatores de aplicação (intemperanças do ambiente, superfícies a serem trabalhadas, etc.) e acessórios utilizados. Outra situação que pode nos levar a efetuar algum tipo de alteração referente aos valores de performance, será mediante a atualização e lançamentos de novas versões de produtos da linha.

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



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

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

LEGENDA:

NOTA

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

IMPORTANTE

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

ATENÇÃO!

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

CUIDADO

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

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.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



PERIGO

- Nunca mergulhe o motor na água nem em outro líquido e não o lave sob a pia. Use apenas um pano úmido para limpar o motor.

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 utilizar verifique se a tensão de alimentação corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
3. Não deixe o cabo pendurado nas quinas da mesa ou balcão.
4. Não utilize o cabo elétrico para puxar ou arrastar o produto.
5. Nunca desligue o produto da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue.
6. Nunca prenda, torça, estique ou amarre o cabo elétrico.
7. Não coloque sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
8. Não opere nenhum aparelho com o cabo ou plugue danificado ou após o aparelho apresentar mau funcionamento ou ter sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao centro de serviço autorizado da WAP mais próximo para análise, reparo ou ajuste.
9. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pela rede autorizada da WAP para evitar perigos.
10. Ligue o seu aparelho a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamin). Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento e resultando em acidentes.
11. Sempre desconecte o liquidificador da rede elétrica se não for supervisionado e antes de montá-lo, desmontá-lo ou limpá-lo.
12. Desligue o aparelho e desconecte da alimentação antes de trocar acessórios ou aproximar-se de peças que se movam durante o uso.
13. Coloque sempre o produto em uma superfície plana, nivelada e estável.
14. Para evitar riscos de choque elétrico, não molhe, nem utilize o produto com as mãos molhadas ou em superfície molhadas. Para limpeza do produto após o uso, não submerja o plugue e o cabo elétrico ou o próprio produto na água ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.
15. Evite entrar em contato com peças móveis.
16. Não deixe objetos estranhos, como colheres, garfos, facas ou copo medidor, no jarro, pois isso danificará as lâminas e outros componentes ao ligar a máquina e

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



poderá causar ferimentos.

17. Deve-se ter cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a tigela e durante a limpeza.

18. O uso de acessórios, incluindo jarra e tampa de jarra, não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

19. Nunca utilize líquidos quentes nem deixe o aparelho vazio.

20. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a unidade do motor ou o cabo de alimentação em água ou outro líquido.

21. Mantenha as mãos e os utensílios fora da jarra enquanto estiver batendo para reduzir o risco de ferimentos graves às pessoas ou danos ao liquidificador.

22. Se for necessário mexer o alimento, desligue a energia, desconecte da tomada elétrica e use apenas uma espátula de borracha.

23. Sempre opere o liquidificador com a tampa colocada.

24. Nunca coloque itens não alimentares na jarra para misturar.

25. Não abra a tampa antes que a lâmina pare completamente de funcionar para evitar perigos.

26. Não coloque as mãos ou outros objetos na jarra durante o trabalho.

27. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

28. As crianças não devem brincar com o aparelho.

29. O uso indevido pode causar ferimentos potenciais.

30. Não use ao ar livre.

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

32. 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.

33. Não ultrapasse o volume máximo indicado no produto.

34. Nunca processe líquidos na jarra acima da temperatura permitida (máx. de 60°C)

35. Para cargas pesadas, não opere o aparelho por mais de 2 minutos contínuos, após esse período o produto deve ser deixado esfriando por pelo menos 10 minutos.

36. Conserve cabelos compridos, vestuários e outros objetos longe das partes móveis do produto.

37. 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.



MODO DE USO

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os materiais da embalagem e rótulos promocionais do produto.
2. Limpe a base cuidadosamente com um pano umedecido.
3. Lave em água corrente as demais peças componentes (copo medidor, tampa, jarra e suporte de lâminas).

NOTA

–Não utilize esponja abrasiva para a limpeza.

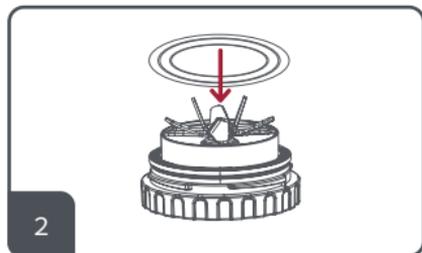
O liquidificador é usado para:

Misturar líquidos como laticínios, molhos, sucos de frutas, sopas, drinks e vitaminas.

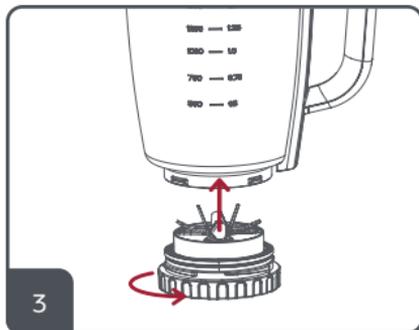
Misturar ingredientes leves, como massa de panqueca ou maionese.

Fazer purê de ingredientes cozidos.

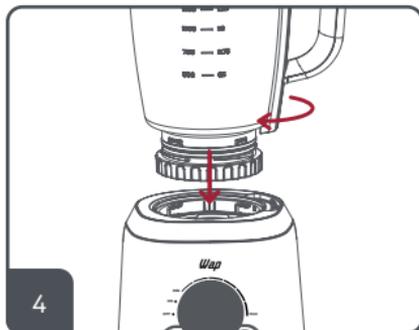
1. Antes de realizar a montagem dos acessórios no Liquidificador, certifique-se de que o plugue esteja desconectado da tomada.



2. Encaixe o anel de vedação (4) na unidade de lâminas (5).



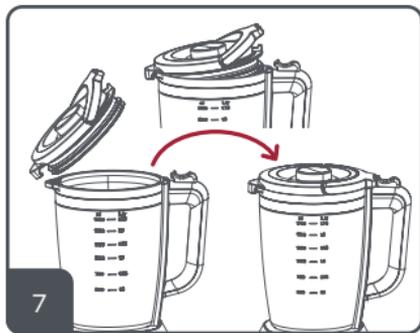
3. Depois encaixe a unidade de lâminas (5) na jarra (3) e gire no sentido anti-horário para fixar.



4. Encaixe a jarra (3) na unidade motora (6).



5. Adicione os ingredientes para o preparo, até atingir a marca de 1,75 litros.



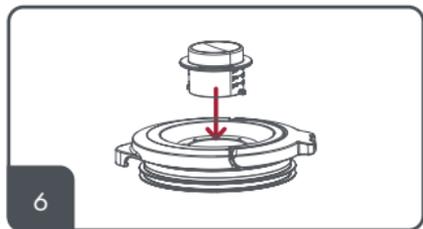
7. Encaixe a tampa começando pelo bico e, em seguida, trave-a na trava da tampa (10).

NOTA

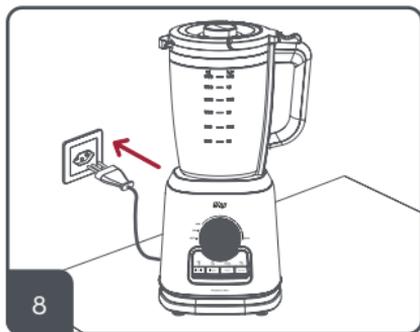
-Não exceda os limites máximos de quantidade e de tempo de processamento indicados na tabela da pág. 12.

Não tente processar ingredientes muito espessos, como massas de pão.

-Nunca encha a jarra do liquidificador além da indicação máxima 1,75 l, pois isso pode causar vazamento.



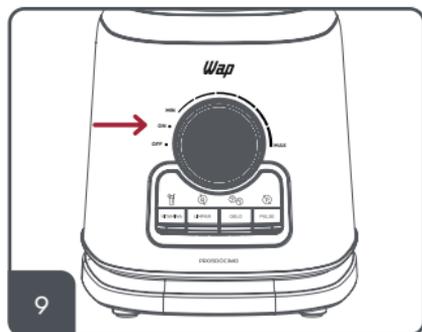
6. Coloque o copo medidor na tampa e gire no sentido anti-horário para travar.



8. Conecte o plugue à rede elétrica.



MODOS FUNÇÕES



9. Este produto oferece quatro funções: Vitamina, Limpeza, Gelo e Pulsar. Para ativar qualquer uma delas, basta posicionar o botão de velocidade na posição 'ON' e pressionar o botão correspondente à função desejada.

FUNÇÃO PULSAR

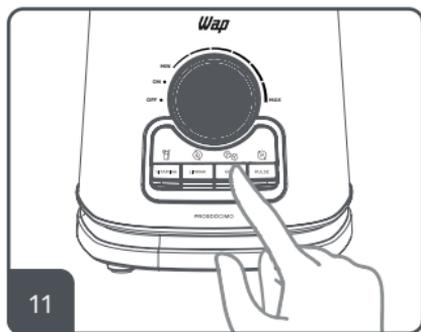


10. Pressione o botão pulsar por 3 segundos para acionar a função.

NOTA

- Para processar ingredientes por breves instantes, pressione o botão pulse várias vezes.
- Nunca use a função pulsar por mais de alguns segundos por vez.

FUNÇÃO DE TRITURAR GELO



11. Pressione o botão gelo e aguarde 1 min e pressione novamente para desligar a função.



FUNÇÃO VITAMINA



12. Pressione o botão vitamina e aguarde 60–90 segundos e pressione novamente para desligar a função.

FUNÇÃO LIMPAR



13. Pressione o botão limpar e aguarde 1 min e pressione novamente para desligar a função (verifique o passo a passo para limpar seu liquidificador na pag. 13).

SUCO DE CENOURA

INGREDIENTES

1050 g de cenoura
700 g de cenoura

MODO DE PREPARO

Corte as cenouras em pedaços de 1,5 x 1,5 x 1,5 cm.
Coloque todos os ingredientes no copo do liquidificador.
Bata em velocidade máxima por 3 minutos.



RECEITAS

Alimentos	Quantidade (ml)	Tempo (seg)	Veloc. ou função
Vitamina	1750	90-60	Função vitamina
Smoothie	1750	90-60	Função vitamina
Triturar gelo	1750	1 min	Função gelo
Panqueca	1750	60-30	Vel. máx
Molho de Maionese	300	15-20	Vel. máx
Pão de queijo	300	20-25	Vel. máx
Bolo	500	25-40	Vel. máx
Pizza	300	6-8	Vel. máx
Vegetais	500	20-25	Vel. máx



IMPORTANTE

Para sua segurança, este aparelho possui uma trava de segurança interna. Esse recurso garante que o aparelho só seja ligado quando a jarra e tampa estiver encaixado corretamente na unidade motora. Se a jarra ou acessório estiver encaixado corretamente, a trava de segurança interna será destravada. Coloque a jarra ou acessório sobre a unidade motora e gire no sentido horário até o travamento completo. Nas primeiras vezes é normal que seja necessário aplicar um pouco de força.

LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO



ITENS INDICADOS PARA LIMPEZA



ESPONJA
MACIA

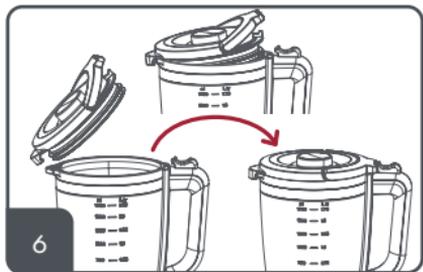


DETERGENTE
NEUTRO



PANO
MACIO

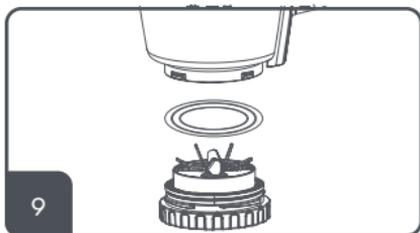
1. Sempre retire o plugue da tomada antes da limpeza.
2. Nunca enxágue nem mergulhe a base do produto em água ou qualquer outro líquido. Basta limpar com um pano úmido, sem detergente abrasivo.
3. Desencaixe todas as partes da jarra e lave-as com água corrente e detergente neutro. Não utilize esponja de aço para que não fiquem riscados ou danificados.
4. Sempre lave as peças após o uso, para evitar o acúmulo de alimento seco nos componentes.
5. Adicione na jarra água e detergente neutro.



6. Encaixe a tampa começando pelo bico e, em seguida, trave-a na trava da tampa (10).

7. Pressione o botão limpar e aguarde 1 min e pressione novamente para desligar a função.

8. Desligue o produto da tomada e despeje a água na pia.



9. Remova a unidade de lâminas e o anel de vedação para limpar todos os acessórios.

10. Na parte do corpo do motor, passar somente um pano úmido.



ATENÇÃO!

-Somente os itens: Jarra, unidade de lâminas, anel de vedação, tampa e copo medidor 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 liquidificador não liga.	A jarra/base não estão devidamente encaixadas ou a tampa não esta travada.	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 liquidificador, 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 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 E LOGÍSTICA REVERSA



RECICLAGEM DO PRODUTO

Visando diminuir o impacto da poluição ambiental, a WAP procura projetar os seus produtos e embalagens com materiais recicláveis, de fácil separação, portanto para o correto descarte destes materiais, procure empresas de separações e reciclagem de materias na sua cidade, evitando que estes sejam descartados no solo, lençóis freáticos, prejudicando sua saúde e bem estar.



LOGÍSTICA REVERSA

Os produtos WAP não devem ser descartados no lixo doméstico.

Existe um sistema de reciclagem de eletrodomésticos e eletroeletrônicos que tem como principal objetivo a preservação do meio ambiente. Esse processo é chamado de logística reversa e a WAP é associada da ABREE, uma entidade gestora responsável pela reciclagem correta dos produtos descartados. Para o descarte dos produtos e embalagens é necessário observar a legislação e a localização dos pontos de coleta em cada região.



Como funciona a logística reversa?

1. Tudo começa com você consumidor!

Para o descarte de um produto eletroeletrônico e eletrodoméstico é importante que confira a lista da ABREE (<http://abree.org.br/informacoes>) para saber onde levar o seu produto.

2. Pontos de recebimento

Ao levar o eletroeletrônico ou eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois terá destinação final ambientalmente correta: a reciclagem.

3. Reciclagem

Aqui você pode ficar tranquilo! Trabalhando em parceria com demais associados e parceiros, os eletroeletrônicos e eletrodomésticos vão chegar para a ABREE que vai tomar conta da reciclagem dos produtos. O importante para nós é ter a sua ajuda para que os produtos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.



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: jarra, tampa da jarra e medidor, conjunto de lâminas, anéis de vedações, filtros, acoplamentos, 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



*Livro de
Receitas*

Bolo de cenoura



PREPARO
5 MIN



SERVE
8 PESSOAS



TEMPO TOTAL
45 MIN



DIFICULDADE
FÁCIL

MODO DE PREPARO

Massa:

1. No liquidificador, coloque 3 cenouras médias, 3 ovos, 1 xícara de óleo e 2 xícaras de açúcar. Bata até ficar homogêneo.
2. Em uma tigela, coloque 2 xícaras de farinha de trigo, 1 pitada de sal e 1 colher de sopa de fermento químico. Misture.
3. Em seguida, adicione a mistura do liquidificador na tigela e misture com um fouet.
4. Transfira a massa para uma forma untada e farinhada e leve ao forno pré-aquecido em 180C por 40 minutos.

Cobertura:

1. Em uma panela, coloque 5 colheres de sopa de açúcar, 3 colheres de sopa de chocolate em pó, 2 colheres de sopa de leite e 2 colheres de sopa de manteiga sem sal.
2. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre, até levantar fervura. Assim que soltar do fundo, está pronta.
3. Despeje a cobertura sobre o bolo.

Dica

- Coloque a cobertura sobre o bolo enquanto ela ainda estiver quente, assim formará uma crosta durinha.

INGREDIENTES

Massa:

- 3 cenouras médias
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento químico

Cobertura:

- 5 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de leite



Vitamina de abacate



PREPARO
5 MIN



TEMPO TOTAL
5 MIN



SERVE
1 PESSOA



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 abacate pequeno
- 4 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar homogêneo.
2. Sirva a vitamina em um copo alto e adicione gelo se quiser.



Maionese



PREPARO
5 MIN



TEMPO TOTAL
10 MIN



SERVE
4 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

150ml de leite
250ml de óleo
1/2 dente de alho
1 colher de sopa de vinagre
Cheiro verde e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque todos os ingredientes e bata. Ainda com o liquidificador ligado despeje aos poucos o óleo até dar o ponto de fechar o meio.





Mousse de chocolate



PREPARO
15 MIN



TEMPO TOTAL
75 MIN



SERVE
8 PESSOAS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

1 sachê de gelatina (incolor e sem sabor)
1 lata de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
100 gramas de chocolate em pó
Chocolate ralado para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, prepare a gelatinha como indicado na embalagem.
2. No liquidificador, coloque a gelatina, o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em pó. Bata até a mistura ficar homogênea.
3. Transfira a mousse para recipientes individuais e reserve na geladeira por, no mínimo, 3 horas.
4. Retire da geladeira e polvilhe chocolate ralado por cima, para decorar.

Pudim de leite condensado



PREPARO
15 MIN



SERVE
8 PESSOAS



TEMPO TOTAL
75 MIN



DIFICULDADE
FÁCIL

MODO DE PREPARO

Massa:

1. No liquidificador coloque uma lata de leite condensado, uma lata de leite, a mesma medida da lata de leite condensado, e 3 ovos e bata bem por mais ou menos 1 minuto.
2. Despeje a massa em cima da forma com a calda.
3. Leve ao forno em banho maria, à 180C por uma hora em meia.

Calda:

1. Numa forma para pudim, de 20 centímetros de diâmetro, coloque 6 colheres de sopa de açúcar e leve ao fogo médio até virar uma calda caramelada.
2. Em seguida vá virando a forma com cuidado, para que a calda cubra todo o seu fundo.

INGREDIENTES

Massa:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a mesma do leite condensado)
- 3 ovos

Calda:

- 6 colheres de sopa de açúcar





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