



Máquina de Sorvete

WOC do Brasil



MODELO: WIC6248

ÍNDICE

1. SIMBOLOGIA E SEGURANÇA.....	2-3
2. PROCEDIMENTOS PARA DESEMBALAR.....	3
3. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DE CONTAMINAÇÃO BACTERIANA.....	4-5
4. INTRODUÇÃO	5
4.1 GENERALIDADES.....	5
4.1.1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE	5
4.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA	6
4.2.1 GENERALIDADES.....	6
4.2.2 USO PREVISTO.....	6
4.2.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	6
5. INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO.	7
5.1.1 FUNÇÕES	8
5.1.2 DISPLAY.	9
5.1.3 CONFIGURAÇÕES.....	10
5.2.1 CONFIGURANDO CONSISTÊNCIA DO MIX.	11
6. ALARMES	11
6.1.1 ALARME DO MIX.....	11
6.1.2 BOTÃO ON/OFF.	11
6.1.3 AGITADOR DO HOPPER.....	11
6.1.4 LISTA DE ALARMES.....	11
7. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	12
7.1.1 MONTAGEM DO BATEDOR.....	12
8. SANITIZAÇÃO.....	13
8.1.1 ABASTECENDO O HOPPER COM MIX.	14
8.1.2 CICLO DE ESPERA - STANDBY	15
8.2.1 PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA.....	15
8.2.2. DRENAGEM DO PRODUTO DO CILINDRO DE CONGELAÇÃO.....	15
8.2.3 LIMPEZA ANTES DA DESMONTAGEM.	16
8.2.4 DESMONTAGEM PARA LIMÉZA.....	16
8.2.5 UTILIZANDO ESCOVAS.	17
9. MANUTENÇÃO DA MÁQUINA ;	18
9.1 ARMAZANAMENTO DE INVERNO.....	18
10. LIMPEZA DAS PARTES EM CONTATO COM O PRODUTO.	19
11. LIMPEZA SEMANAL	19
11.1.1 LAVAGEM E HIGIENIZAÇÃO.....	19
11.1.2 REMOÇÃO DA BOMBA DO HOPPER.	20
11.1.3 DESMONTAGEM DA PORTA DE EXTRAÇÃO	21
11.1.4. REMOÇÃO DOS BATEDORES.....	21
12. MANUTENÇÃO PREVENTIVA.....	22
12.1.1 LISTA DE VERIFICAÇÕES.....	22
12.1.2 VERIFICAÇÕES E MANUTENÇÃO PERIODICA	22
12.2.1 ARREFECIMENTO A AR	22
13. LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS	23
13.1.1 GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	23
13.1.2 ESQUEMA ELÉTRICO.....	24

1. SIMBOLOGIA E SEGURANÇA

A Máquina de sorvete WOC tem muitos recursos de segurança incorporados. No entanto, a única maneira de garantir uma operação segura é entender completamente os procedimentos adequados de instalação, operação e manutenção. As instruções deste manual foram preparadas para ajudá-lo a aprender os procedimentos adequados. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Onde as informações são de particular importância ou são relacionadas à segurança, as palavras PERIGO, ADVERTÊNCIA, CUIDADO ou NOTA são usadas. O uso deles é descrito abaixo:



O **SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA** é usado com **PERIGO**, **ADVERTÊNCIA** ou **CUIDADO** que indica um risco de danos pessoais.



O **AVISO** é usado para destacar informações especialmente importantes.



CUIDADO usado sem o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em danos à propriedade.



A **ATENÇÃO** usada com o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em lesões menores ou moderadas.



AVISO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



PERIGO INDICA UMA SITUAÇÃO IMINENTEMENTE PERIGOSA QUE, SE NÃO EVITADA, RESULTARÁ NA MORTE OU LESÃO GRAVES.



PERIGO EMINENTE DE CHOQUE OU DESCARGA ELÉTRICA, PODENDO RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES OU A ÓBITO.



AVISO QUE INDICA QUE EQUIPAMENTO POSSUI PRODUTO OU SUPERFÍCIE MUITO QUENTE. A NÃO OBSERVAÇÃO DESTES AVISOS, PODERÁ ACARRETAR SÉRIOS FERIMENTOS DE QUEIMADURAS.



ou



Símbolos de perigo de choque



ou



Símbolos de superfície quentes



Símbolo de aterramento



Símbolo de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos não descartáveis.



A máquina deve ser instalada exclusivamente por técnicos especializados e autorizados. No ato da instalação da máquina, é necessário instalar um disjuntor termomagnético diferencial de corte de todos os polos da linha, devidamente dimensionado de acordo com a potência de absorção indicada na placa de identificação da máquina e com uma abertura dos contatos de pelo menos 3 mm. Esse interruptor é usado para cortar a corrente de alimentação. Qualquer substituição do cabo de alimentação deve ser feita somente por um técnico especializado e autorizado.

- Nunca coloque a mão na máquina durante as operações de produção e limpeza. Para a manutenção, certifique-se antes que a máquina esteja na função “STOP” e que o interruptor geral esteja desligado.
- É proibido lavar a máquina com jato de água sob pressão.
- Desligue a corrente elétrica antes de remover qualquer painel lateral ou traseiro.
- A WOC DO BRASIL não se responsabiliza por qualquer acidente que possa acontecer durante o funcionamento, limpeza e/ou manutenção da máquina se este aviso não for totalmente cumprido.

2. Procedimentos para desembalar

1. Verifique danos na embalagem que indiquem se o equipamento foi mal manuseado; verifique a embalagem de papelão para identificar quaisquer sinais de danos. (Veja a fig. 1)
2. Corte as tiras de fixação envoltos na embalagem, levante a caixa de papelão para cima e para fora da paleta (ver figura 2).
3. Retire o saco e a proteção de isopor. Verifique a máquina novamente para identificar eventuais sinais de danos durante o transporte ou manuseio. Se houver danos visíveis, comunique-os ao responsável pela compra da máquina e/ou à transportadora (ver fig. 3).



Fig. 1

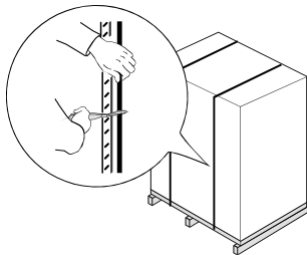


Fig. 2



Fig. 3

ATENÇÃO

A remoção da paleta deve ser realizada por pessoas qualificadas em manuseamento de materiais utilizando os devidos equipamentos e no cumprimento das normas de segurança.

3-Resolução de Problemas de Contaminação Bacteriana

Deverão ser recolhidas periodicamente amostras dos produtos por um perito qualificado a fim de avaliar a quantidade de bactérias no produto. A quantidade de bactérias nas amostras deve ser menor do que os valores abaixo indicados:

Contagem padrão em placas (CPP) 50.000

Coliformes 10

Se a contagem de bactérias exceder os valores listados acima, então há uma fonte de contaminação bacteriana. A fonte de contaminação deve ser identificada e corrigida. Contagens de bactérias elevadas são indicativas de um produto que não é seguro para ser consumido. Informe o operador da máquina sobre como prevenir a contaminação bacteriana do produto.

Nota: O iogurte expresso geralmente tem uma alta contagem de bactérias. Isto é normal e ajuda a definir o produto. No entanto, a contaminação por bactérias COLIFORMES NÃO É ACEITÁVEL seja em que produto alimentar for. A informação fornecida abaixo irá ajudar a evitar problemas de contaminação por bactérias coliformes.

Segue-se uma lista de possíveis fontes de contaminação bacteriana, juntamente com os métodos de prevenção.

FONTE DE CONTAMINAÇÃO	PREVENÇÃO
1 - Contato com o operador	1a - Lave bem as mãos e os antebraços. 1b - Use luvas de borracha se tiver cortes ou doenças de pele. 1c - Lave as mãos periodicamente durante todo o dia.
2 - Resíduos / depósitos de matéria (grumos de leite).	2a - Providencie escovas apropriadas. 2b - Para limpar, esfregue bem todas as partes e os componentes de modo a prevenir a formação de grumos de leite, uma vez que são campos ideais para a proliferação de bactérias que podem contaminar o leite fresco.
3 - Peças gastas ou danificadas.	3a - Lubrifique todas as partes de borracha em contato com a calda usando um lubrificante alimentar. 3b - Verifique se os o-rings de vedação estão danificados. Substitua-os somente com peças originais. 3c - Verifique regularmente as calhas de gotejamento para verificar se há vazamento excessivo.
4 - Limpeza e higienização mal feitas.	4a - A pia/balde/bacia deve estar perfeitamente limpa e conter solução (detergente/desinfetante) suficiente para cobrir o maior componente. Limpe e higienize a máquina a intervalos regulares. 4b - Use pincéis, escovilhões e lubrificantes corretos, e panos descartáveis. 4c - Conserve e use os produtos químicos como indicado nas instruções das respectivas embalagens. 4d - Os procedimentos de limpeza devem ser feitos por pessoal experiente, corretamente e sem interrupções. Permita que o funcionário disponha de um período de tempo sem interrupções para concluir o procedimento de limpeza. 4e - Deixe atuar a solução desinfetante na tina e no cilindro de batimento/congelamento por cinco minutos. 4f - Lave e desinfete a bisnaga de lubrificação após cada utilização. Volte sempre a colocar a tampa na bisnaga. 4g - Os componentes da máquina e as escovas/escovilhões devem secar naturalmente de noite. Nunca devem ser guardados no refrigerador. 4h - Siga sempre os procedimentos de limpeza diários. Limpe regularmente o exterior da máquina e os bicos de extração do sorvete com um pano esterilizado.

FONTE DE CONTAMINAÇÃO	PREVENÇÃO
5 - Calda (mix) mal conservada	5a - Use antes a calda com data de vencimento mais antiga. Verifique sempre as datas de vencimento. 5b - Coloque a calda diretamente no refrigerador. Não deixe a calda ficar fora muito tempo ou sob a luz direta do sol antes de a colocar no refrigerador. 5c - Deixe sempre uma folga de uma polegada entre a calda e outros produtos no refrigerador para permitir que o ar circule. 5d - A calda não deve permanecer à temperatura ambiente por longos períodos de tempo. 5e - A temperatura de armazenamento na tina deve indicar 40° F (4.4°C). Temperaturas de armazenamento superiores a 45 ° F permitirão a multiplicação de bactérias para níveis perigosos em menos de uma hora. 5f - Uma vez que a calda foi colocada na tina, as tampas da tina devem ser postas para manter a temperatura correta e minimizar a contaminação da calda.

4. INTRODUÇÃO

4.1 GENERALIDADES

4.1.1 PLAQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Na máquina pode-se encontrar uma plaqueta com os dados do fabricante, o modelo, o número de série, a capacidade de produção, o volume da cuba, a potência, a corrente, a tensão de alimentação, a frequência, o tipo e a quantidade de refrigerante, as dimensões da máquina, as dimensões da embalagem e o peso.



Fabricado sob encomenda, importado e distribuído por:
Woc do Brasil Equipamentos Ltda.
 CNPJ: 22.207.598/0001-27
 Rua Siqueira Bueno, 425 – Belenzinho
 São Paulo/SP - CEP: 03059-010
 Tel.: 11 2532-0685
www.wocdobrasil.com.br

MÁQUINA DE SORVETE

MODELO: WIC6248	Nº DE SÉRIE: 2101507
CAPACIDADE: 48 l/h	VOLUME DA CUBA: 2 x 8,2 l
POTÊNCIA: 4.380 W	CORRENTE: 20,0 A
TENSÃO: 220V ~	FREQUÊNCIA: 60Hz
REFRIGERANTE COMPRESSOR PRINCIPAL: R404 A – 2 x 850 g	
REFRIGERANTE COMPRESSOR AUXILIAR: R134 A – 100 g	
DIMENSÕES: 554 x 804 x 1.065 mm	
EMBALAGEM: 645 x 950 x 1.250 mm	
PESO: 200 kg	

PRODUZIDO NA CHINA

4.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA

4.2.1 GENERALIDADES

A seguir serão descritas as características principais da máquina, do ponto de vista eletrônico, do tratamento térmico, da superfície de apoio da máquina, da produção e extração imediata do sorvete:

- Hopper superiores refrigerados;
- Sistema eletrônico de controle da consistência.

4.2.2 USO PREVISTO

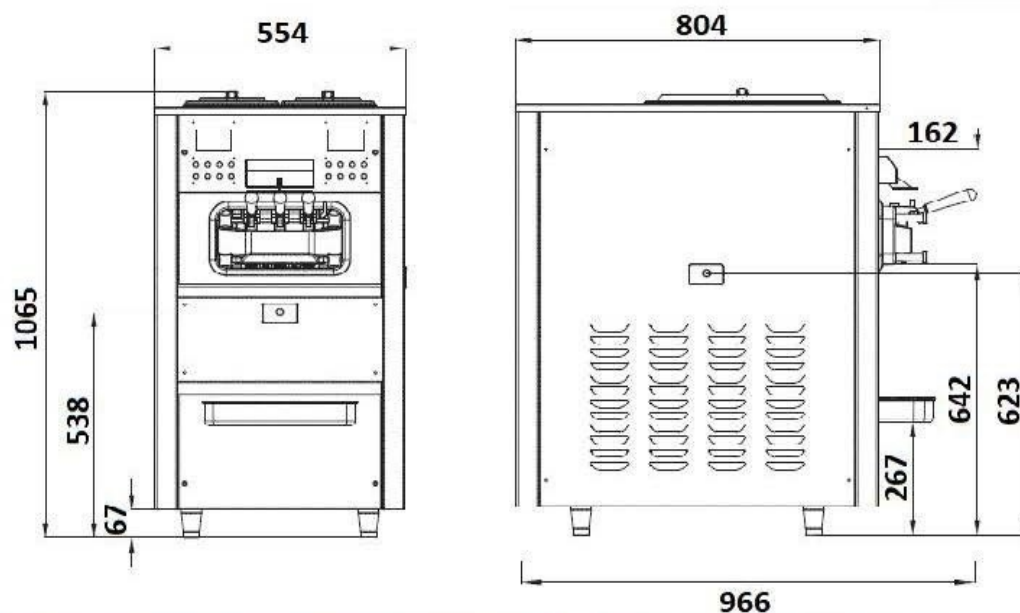
A máquina **WIC6248** só deve ser utilizada para a produção de sorvete, dentro dos limites funcionais a seguir enumerados:

- Tensão: 220V $\pm 10\%$
- Temperatura mín. ambiente: 10°C (50°F)
- Temperatura máx. ambiente: 43°C (109°F)
- Umidade máx. relativa ambiente: 85%

Esta máquina foi projetada para a utilização em ambientes fechados observando o espaçamento mínimo das laterais e traseira de 300 mm para troca de calor dos componentes internos.

4.2.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões e informações técnicas



Sistema de Refrigeração:
02 compressores 3393 BTUs/h R404a
01 compressor - Pré-colling- 400 BTUs/h R134a

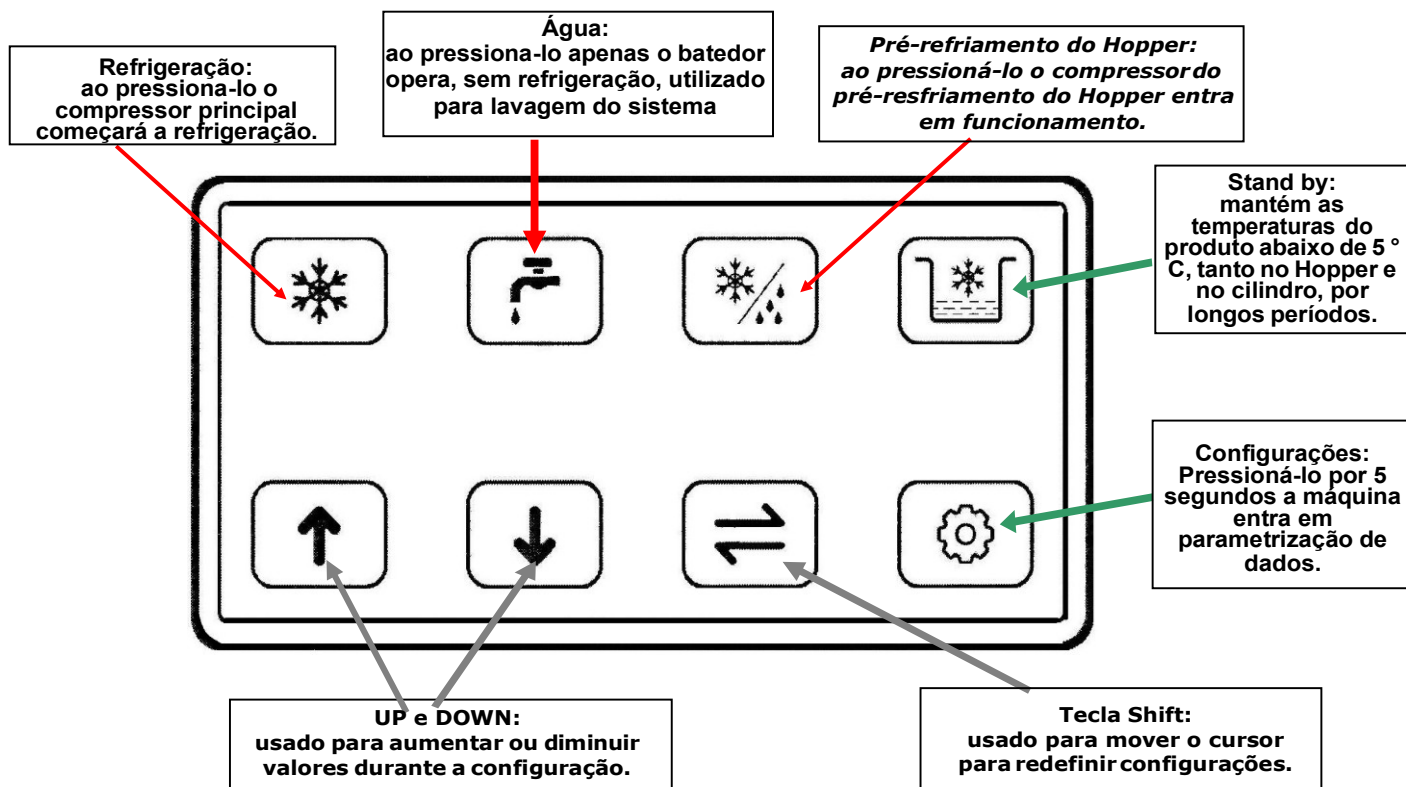
Dimensões	Embalada
Lar x Prof x Alt	Lar x Prof x Alt
554 x 804 x 1065	645 x 950 x 1250
Peso: 200 kg	Peso: 225 kg

MODELO	Produção * diária 80 gr. porção	Capacidade do Hopper litros	Sabores	Forcimento elétrico			Potência	Peso kg
				Volt	Fase	Freq.	W	
WIC6248	2 x 430	2 x 8,2	2 + 1	220	1	60	4.380	200

5. INSTRUÇÕES DE USO

5.1 COMANDOS

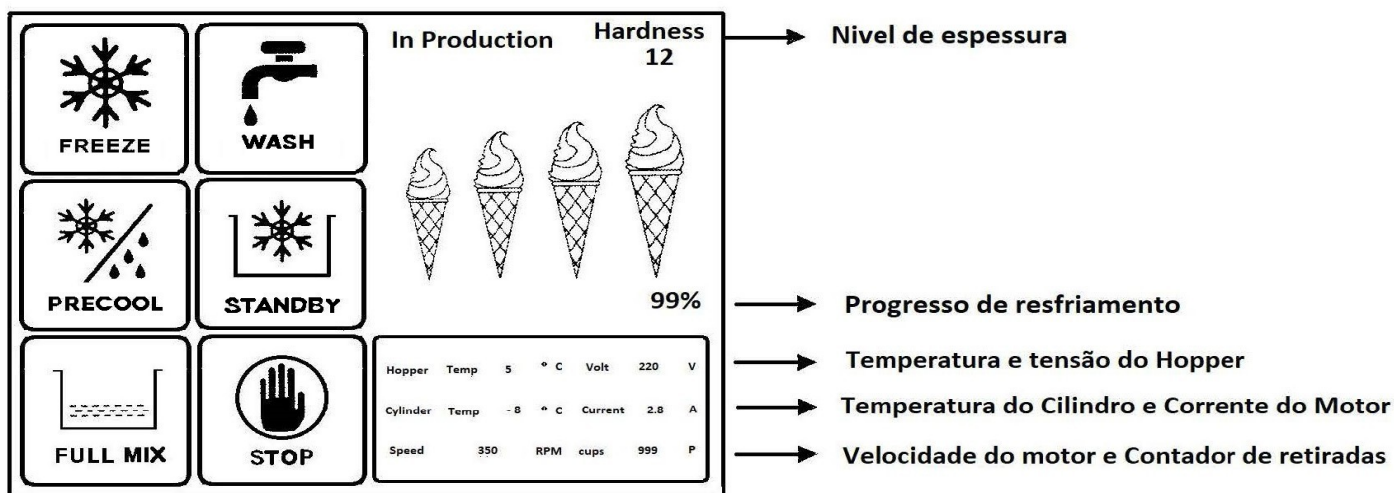
A máquina **WIC6248** está equipada com botões de comando no painel frontal da máquina.



IMPORTANTE

Os botões são ativados mantendo o dedo (não as unhas) pressionado sobre os mesmos durante pelo menos 1/2 segundo.

DISPLAY DE COMANDO



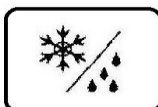
5.1.1 FUNÇÕES

**BOTÃO DE REFRIGERAÇÃO:**

Ao pressionar este botão durante o funcionamento, a máquina liga o compressor principal. Quando chegar a 100% no display, o compressor desliga automaticamente e aparecerá "SOFTY IS READY", mostrando que está pronto para ser servido.

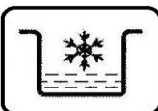
**ÁGUA:**

Pressione o botão para iniciar o modo de limpeza. O motor do batedor funciona, mas o compressor não entra em funcionamento.

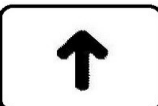
**PRÉ-RESFRIAMENTO:**

Ao pressionar este botão durante o funcionamento, a máquina liga o compressor de pré-resfriamento do Hopper. Isso manterá o mix a uma temperatura abaixo de 5°C.

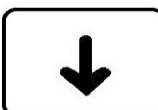
Obs: O agitador do Hopper funcionará com pré-resfriamento automaticamente.

**STAN BY:**

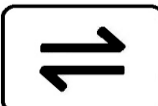
Ao pressionar este botão durante o funcionamento, mantém a temperatura dos produtos abaixo de 5°C no hopper e no cilindro por muito tempo. À noite, pode abrir o modo stanby para manter a mistura mais fresca.

**UP (para cima):**

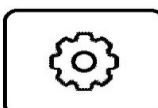
Pressione o botão para aumentar valores, ou para selecionar para cima as opções disponíveis no display.

**DOWN (para baixo):**

Pressione o botão para diminuir valores, ou para selecionar para baixo as opções disponíveis no display.

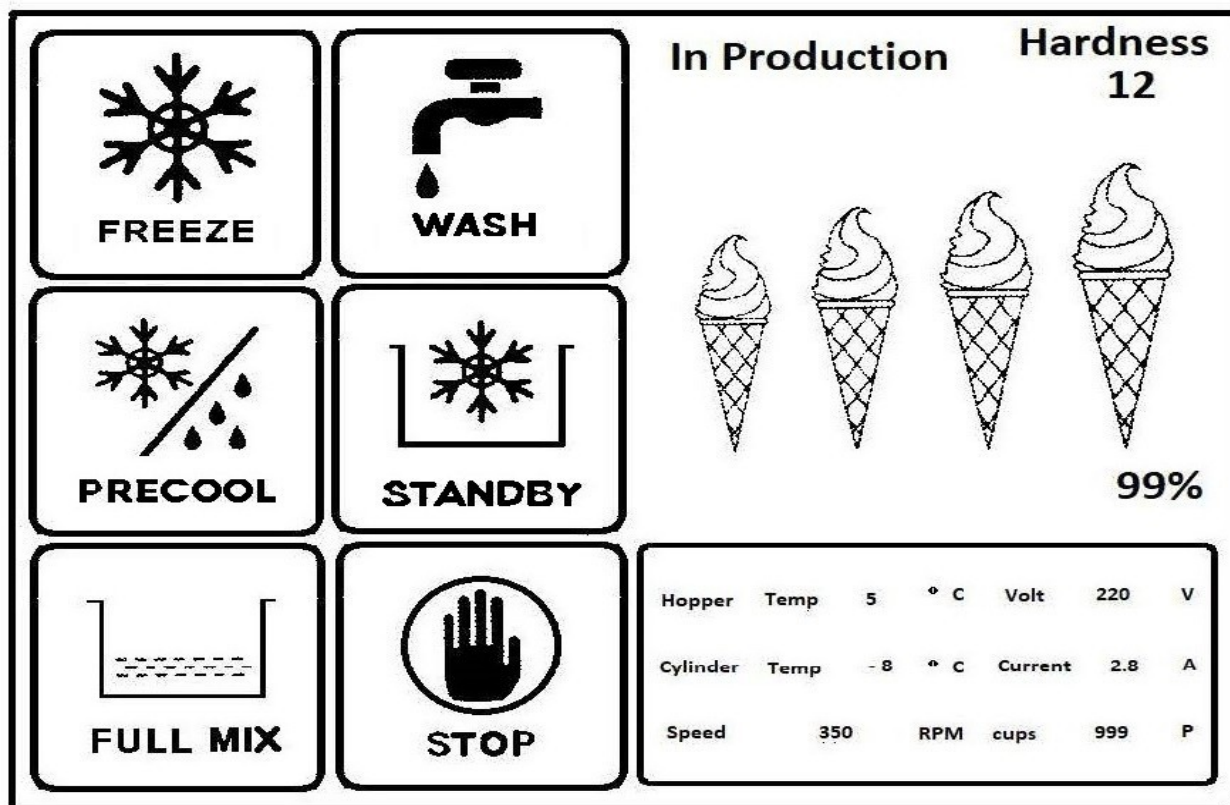
**SHIFT (mudança):**

Pressione o botão para mover o cursor selecionando para direita ou esquerda, direcionando as opções disponíveis no display.

**CONFIGURAÇÃO:**

Pressioná-lo por 5 segundos a máquina entra em parametrização de dados.

5.1.2 DISPLAY



FREEZE:
Compressor principal ligado.



WASH:
Modulo de limpeza ligado.



PRECOOL:
Compressor do pré-resfriamento ligado.



STANDBY:
Módulo de espera acionado.
Mantendo mix refrigerado.



FULL MIX:
Enquanto estiver aceso, mix estará no nível.
Quando estiver piscando, nível estará baixo.



STOP:
Máquina parada.

In Production

Hardness
12

Nível de espessura

Dureza do sorvete de 1 a 20, onde o número 1 é o mais duro, o número 20 é o mais macio.



99%

Progresso de resfriamento

Ao ligar a máquina, iniciará a leitura de resfriamento, partindo do 0 até 100%. Ao atingir 100% o produto estará pronto para ser servido.

Hopper	Temp	5	°C	Volt	220	V
Cylinder	Temp	-8	°C	Current	2.8	A
Speed		350	RPM	cups	999	P



Temperatura do Hopper e tensão do Motor



Temperatura do Cilindro e Corrente do Motor



Velocidade do motor e Contador de retiradas

5.1.3 CONFIGURAÇÕES

Pressione e segure  por 5 segundos, a máquina irá para o menu de configuração de parâmetros.

Configuração de parâmetro comum.	
Retorna	
Parâmetros gerais	
Reiniciar contador	
Registro de alarme	
Função de campanha habilitada	
Restaurar Definições de Fábrica	

Pressione  para selecionar o item do menu de configuração desejado.

Pressione  para confirmar a seleção do item do menu.

Pressione   para subir e descer, ou aumentar e diminuir valores.

- Temperatura do Pré-resfriamento:

Pode ajustar a temperatura do Hopper, padrão de fábrica 5°C

- Tempo do ciclo de resfriamento:

Pode ajustar o tempo do ciclo de resfriamento, padrão de fábrica 5 minutos

Configuração de parâmetro comum.	
Retorna	
Temperatura do Pré-resfriamento	5°C
Tempo do ciclo de resfriamento	5min

Reiniciar contador	
Retorna	
Sim	
Não	

Pressione   para subir e descer, posicione no Sim e o contador retorna a 0. Não, mantém como esta.

Registro de alarmes	
Retorna	
1/	
2/	
3/	
4/	
5/	

Pressione   para subir e descer, posicione para registrar a lista de alarmes para a máquina.

Funções de campanha habilitada	
Retorna	
Sim	
Não	

Pressione   para subir e descer, Selecione "sim" para cancelar a campanha

Restaurar definições de fábrica	
Retorna	
Sim	
Não	

Pressione   para subir e descer, Selecione "sim" para restaurar a configuração de fábrica

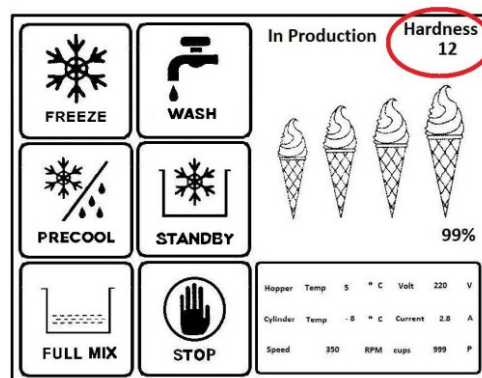
5.2.1 Configurando consistência do Mix

O ajuste de dureza do sorvete é de 1 a 20, onde o número 1 é o mais duro, o número 20 é o mais macio.

Pressione e segure  por 3 segundos, então o nível de dureza no canto superior direito pode ser ajustado.

Pressione  ou  para aumentar ou diminuir a dureza.

Ao terminar a configuração, pressione  e confirme a configuração

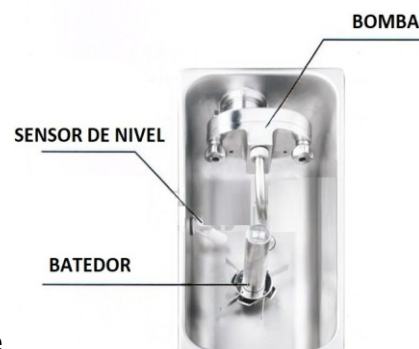


6. ALARMES

6.1.1 ALARME DE MIX BAIXO

O sensor Mix-Low no Hopper, acionará o quando mix baixar, acenderá  no painel frontal e estará piscando. E a campainha também começará a funcionar para alertar o operador sobre a falta de mix no Hopper.

Observação: a máquina desligará o resfriamento automaticamente se a mistura baixa funcionar por mais de 10 minutos. A máquina reiniciará o resfriamento assim que preencher a mistura.



6.1.2 BOTÃO ON/OFF (CHAVE DE SEGURANÇA)

Quando ocorrer qualquer anomalia no equipamento que acione qualquer alarme, pressione o botão ON/OFF para que desligue imediatamente, evitando danos.

6.1.3 AGITADOR NO HOPPER

O agitador pode manter a consistência do sorvete líquido, trabalhando junto com o pré-resfriamento.

Nota: Quando o Hopper atinge a temperatura de ajuste, o pré-resfriamento desliga junto com o agitador. Não coloque objetos ou dedos perto do agitador quando o pré-resfriamento estiver LIGADO.

O não cumprimento pode resultar em ferimentos pessoais ou danos ao equipamento.

6.1.4 LISTA DE ALARMES

E02: Voltagem está muito alta.

E04: Voltagem está muito baixa.

E08: RPM do motor muito baixo.

E10: Temperatura do cilindro muito baixa.

7. INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO

7.1.1 MONTAGEM DO BATEDOR

Certifique-se de que o botão liga / desliga esteja na posição "DESLIGADO".

O não cumprimento desta instrução pode resultar em eletrocussão ou ferimentos nos dedos ou mãos causados por peças móveis perigosas.

OBS: Ao lubrificar as peças, use um lubrificante de grau alimentício aprovado.

PASSO 01:

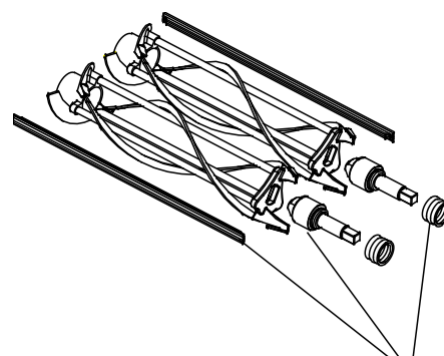
1. Monte o raspador do batedor.

Insira o raspador de plástico no batedor. A lâmina de plástico pode ser mergulhada em água morna antes da montagem para uma instalação mais fácil.

2. Para instalar o eixo de acionamento, lubrifique a ranhura e a parte do eixo que entra em contato com o rolamento no eixo de acionamento do batedor. Lubrifique a vedação do batedor e deslize a vedação sobre o eixo e a ranhura até que se encaixe no lugar.

Não lubrifique a extremidade quadrada do eixo do batedor.

3. Deslize o conjunto do batedor para dentro do cilindro. Certifique-se de que a extremidade quadrada seja colocada no orifício da guia do eixo do redutor. Gire o batedor ligeiramente para ter certeza de que ele está encaixado corretamente. Quando posicionado, o batedor não se projeta além da frente do cilindro de congelamento.

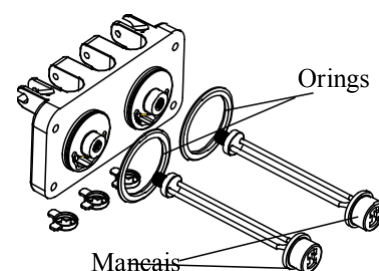


Lubrificar orings e raspadores

PASSO 02:

1. Monte a porta de descarga.

Coloque os orings grandes de borracha nas ranhuras na parte traseira da porta de descarga. Deslize os mancais dianteiros de plástico branco sobre as hastes defletoras, certificando-se de que a extremidade flangeada do mancal esteja apoiada contra a porta de descarga.



PASSO 03:

1. Instale a porta de descarga.

Insira a haste do batedor através dos batedores nos cilindros de congelamento. Com a porta assentada nos pinos da máquina, instale as quatro porcas de fixação. Aperte igualmente em um padrão cruzado (sequencia 1-2-3-4) para garantir que a porta esteja bem ajustada.



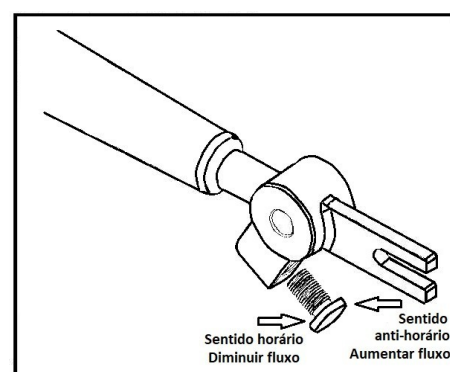
PASSO 04:

1. Instale as válvulas de extração.

Deslize os anéis de vedação nas ranhuras da válvula de extração e lubrifique. Lubrifique o interior da bica da porta de descarga, superior e inferior e insira a válvula de extração.

Deslize o garfo de extração sem as mãos na ranhura das válvulas de extração. Encaixe a tampa de desing na parte inferior da saída da porta.

A alça de extração pode ser ajustada para fornecer uma taxa de fluxo de produto. Para aumentar o fluxo, gire o parafuso no sentido horário. Gire o parafuso no sentido anti-horário para diminuir a taxa de fluxo.



PASSO 05:

Instale a pingadeira frontal.



8. SANITIZAÇÃO

PASSO 01:

1. Prepare 8,2 litros de uma solução sanitizante aprovada por órgãos autorizados.

Use água morna - temperatura não permitida acima de 45°C - e siga as especificações do fabricante.

PASSO 02:

1. Despeje 8,2 litros de solução sanitizante no Hopper e deixe fluir para o cilindro de congelamento.

PASSO 03:

1. Se a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, limpe com escova o reservatório de mix, o sensor do nível de mix, o orifício de entrada de mix e o tubo de ar.

PASSO 04:



1. Pressione a tecla de lavagem.

Isso fará com que a solução sanitizante no cilindro de congelamento seja agitada. Permite que o motor do batedor funcione por 5 minutos.

PASSO 05:

1. Coloque um balde vazio sob a saída da porta.

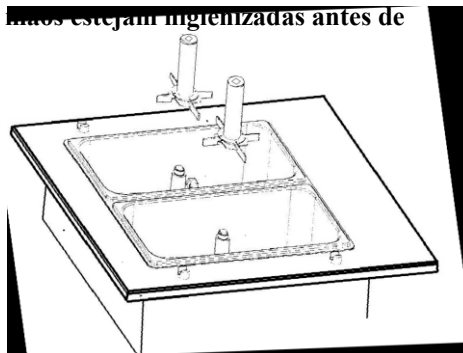
Puxe a alavanca de extração do meio e extraia 1 litro aproximadamente. Levante a alavanca do meio, abaixe a alavanca de extração de um dos lados. Retire toda a solução sanitizante. Faça o mesmo do outro lado.

Assim que o sanitizante parar de fluir do bico da porta, levante a alavanca de extração e pressione o botão OFF, cancelando a operação do motor do batedor.

Nota: você acabou de higienizar a máquina. Certifique-se de que suas mãos estejam higienizadas antes de continuar estas instruções.

PASSO 06:

1. Coloque o agitador no eixo de acionamento do agitador.



Nota: O agitador trabalhará com pré-resfriamento ao mesmo tempo. Não toque no agitador quando o agitador estiver funcionando. O não cumprimento desta instrução pode resultar em ferimentos graves nos dedos ou nas mãos.

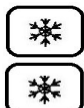
8.1.1. ABASTECENDO O HOPPER COM O MIX

Encher a máquina o mais próximo possível da ponta do eixo do agitador no momento da primeira extração do produto.



Nunca:

1. Ponha água na mistura
 2. Pressione a tecla de refrigeração
 3. Pressione a tecla de refrigeração
- quando tiver apenas água no Hopper e cilindro.
quando não houver mistura no recipiente e no cilindro.



PASSO 01:

1. Coloque um balde sob a saída da porta de extração, abaixe a alça de extração, direita, esquerda e central. Isso forçará a saída de qualquer líquido sanitizante restante. Quando a mistura com força total estiver fluindo da bica da porta, levante a alavanca de extração.

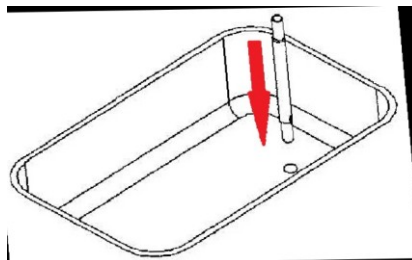
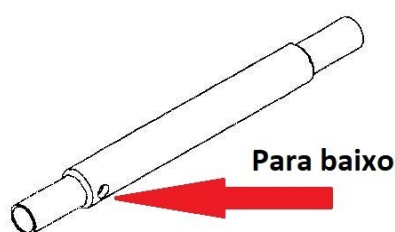
PASSO 02:

1. Despeje a mistura fresca no hopper.
Use apenas mistura fresca ao encher o cilindro de congelamento.

Nota: Sempre mantenha pelo menos 2 cm de mix no reservatório.

PASSO 03:

1. Insira o tubo de alimentação no orifício da parte interna do Hopper com o orifício voltado para baixo.



PASSO 04:

1. Coloque a tampa do reservatório de mix em posição sobre o reservatório de mix.



Nota: Garanta mistura suficiente no reservatório. Se a luz de mix baixo acender, o reservatório deve ser recarregado o mais rápido possível. Caso contrário, serão causados danos eventuais ao conjunto do batedor, à porta de distribuição e à caixa de engrenagens.

PASSO 05:

1. Misturando com o batedor.

Pressione  o botão de lavagem e deixe a máquina trabalhar no estado de lavagem por 3 minutos. A mistura vai encher o cilindro durante o funcionamento do motor do batedor.
Puxe a alça para baixo com um copo abaixo da válvula dispensadora, verifique se o cilindro está cheio de mix.

PASSO 06:

1. Pressione o botão  para sair do estado de lavagem. Pressione o botão  de refrigeração para permitir que a máquina inicie a refrigeração. Quando o ciclo de refrigeração for desligado automaticamente, o produto estará na viscosidade de servir.

8.1.2. CICLO DE ESPERA - STANDBY

Durante longos períodos de "SEM Venda", a unidade deve ser colocada no modo de espera. Isso mantém a temperatura do produto abaixo de 5°C no Hopper e no cilindro de congelamento e ajuda a evitar o superaquecimento e a quebra do produto.

PASSO 01:

1. Pressione o botão  coloque a máquina em modo parado. 

PASSO 02:

1. Pressione o botão , STANDBY será ativado, a máquina entrará no ciclo de espera automaticamente para manter a mistura refrigerada no cilindro.

PASSO 03:

1. Para cancelar, pressione o botão , saia do modo de espera e pode iniciar a refrigeração.

8.2.1. PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA

Para desmontar esta máquina, os seguintes itens serão necessários.

- Baldes de limpeza
- Recipiente de aço inoxidável higienizado com tampa
- Pincéis necessários
- Limpador
- Torres

8.2.2. DRENAGEM DO PRODUTO DO CILINDRO DE CONGELAÇÃO



Lembre-se sempre de esperar pelo menos 30 minutos até que o sorvete derreta dentro do cilindro, para então retirar o produto do cilindro de congelamento e limpar a máquina.

PASSO 01:

1. Pressione o botão  coloque a máquina em modo parado. 

PASSO 02:

1. Remova as tampas dos Hopper

PASSO 03:

1. Puxe para cima o agitador do eixo de acionamento do agitador. 

PASSO 04:

1. Pressione o botão , com um balde higienizado sob a saída da porta, abaixe a alça de extração e drene o produto restante do cilindro de congelamento e do reservatório de mix.

PASSO 05

1-Quando o fluxo do produto parar, pressione o botão  e levante a alavanca de extração. Se os códigos de saúde locais permitirem, esvazie a nova máquina em um recipiente de aço inoxidável higienizado. Tampe o recipiente e coloque-o na geladeira.

8.2.3. LIMPEZA ANTES DA DESMONTAGEM



1. Por se tratar de uma máquina para a produção de alimentos, lembre-se sempre de manter uma boa higiene e de lavar e higienizar todas as peças que entraram em contato com o produto após o uso da máquina.
2. Após o processo de limpeza, as peças devem ser enxaguadas com água potável sem bactérias e depois secas.
3. A temperatura de uso da água durante a limpeza nunca deve ultrapassar os 40°C, pois pode causar danos às peças plásticas e vedação da máquina.

NOTA: O processo de limpeza também é necessário como rotina diária após a produção do sorvete cremoso ou se a máquina não tiver sido usada por muito tempo.

PASSO 01:

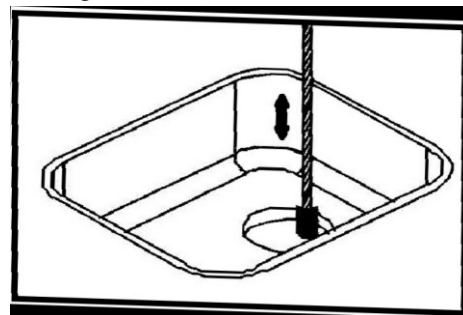
1. Prepare 8,2 litros de uma solução de limpeza aprovada por órgãos autorizados. Use água morna - temperatura não permitida acima de 45°C - e siga as especificações do fabricante.

PASSO 02:

1. Despeje 8.2 litros de solução de limpeza no Hopper e deixe fluir para o cilindro de congelamento.

PASSO 03:

1. Usando a escova, limpe o reservatório de mix, o sensor de nível de mix, a parte externa do eixo de acionamento do agitador e o orifício de entrada de mix.



/05" /ÍPFTDPWFQBSBMJNQBSPPSJGÓDJPEFFOUSBEBEFNJYFORVBOUPB
NÈRVJOBFTUJWFSOPNPEPEFMBWBHFN



PASSO 04:

1. Pressione  Isso fará com que a água dentro do cilindro de congelamento entre em contato com todas as áreas do cilindro de congelamento.

PASSO 05:

1. Coloque um balde vazio sob a saída da porta. Retire toda a solução de limpeza. Quando a solução parar de fluir do bico da porta, feche a válvula de extração e pressione o botão  cancelando o modo lavagem. 

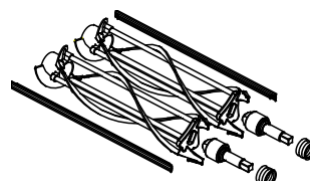
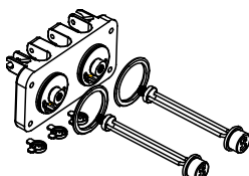
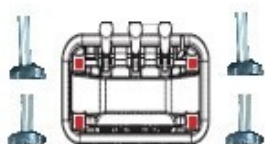
8.2.4. DESMONTAGEM PARA LIMPEZA



ASSEGURE-SE DE QUE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO ESTÁ DESCONECTADA ANTES DA DESMONTAGEM.

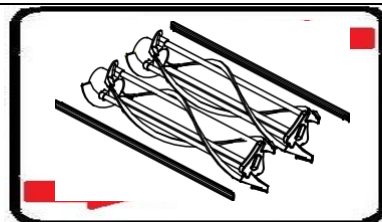
PASSO 01:

1. Remova os parafusos do dispensador, a porta dispensadora, o batedor, as lâminas de raspagem e o mancal traseiro com selo do cilindro de congelamento.



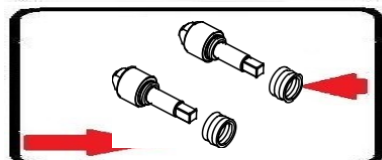
PASSO 02:

1. Remova os cliques plasticos da lâmina raspadoras.



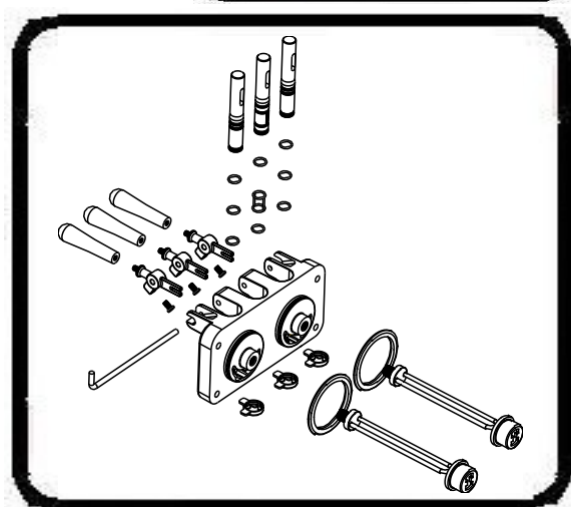
PASSO 03:

1. Remova a vedação do batedor do rolamento traseiro.



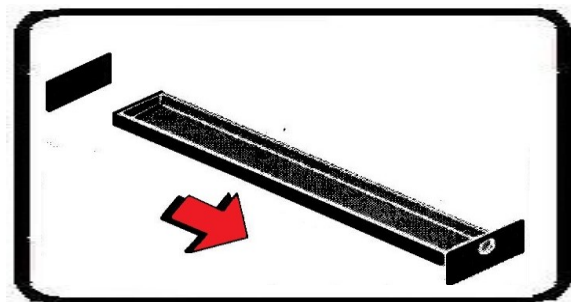
PASSO 04:

1. Remova a junta da porta de dispensação, o rolamento dianteiro, o pino de articulação, a alça de extração e a válvula de extração. Remova todo o anel de vedação da válvula de extração.



PASSO 05:

- Retire a pingadeira frontal e as pingadeiras laterais



Nota: Se a pingadeira traseira estiver cheia com uma quantidade excessiva de mistura, é uma indicação de que a vedação ou anel do batedor deve ser substituído ou devidamente lubrificado.

PASSO 06:

- Use água limpa para lavar todas as peças para desmontagem, limpando a caçamba e o cilindro.

8.2.5. UTILIZANDO AS ESCOVAS

PASSO 01:

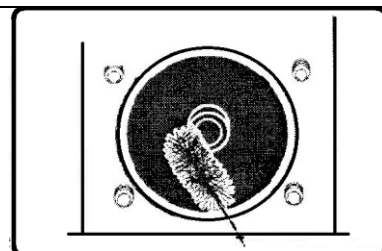
- Prepare uma pia com uma solução de limpeza aprovada para alimentos.

PASSO 02:

Escove bem todas as peças desmontadas na solução de limpeza, certificando-se de que todo o lubrificante e a película de mistura sejam removidos. Certifique-se de escovar todas as superfícies e orifícios, especialmente os orifícios da porta de extração. Coloque as peças em uma superfície limpa e seca para secar ao ar durante a noite.

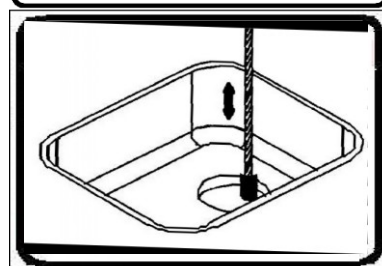
PASSO 03:

1. Volte para a máquina com um pouco de água limpa. Com a escova, limpe o mancal traseiro do cilindro de congelamento.



PASSO 04:

1. Usando a escova, limpe o orifício operando no fundo do reservatório de mix.



PASSO 05:

1. Limpe todas as superfícies externas da máquina.

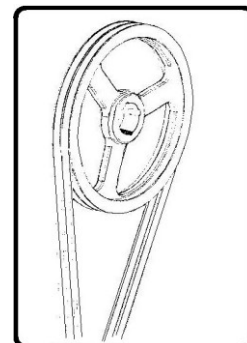
9. MANUTENÇÃO DA MÁQUINA

Verificações de manutenção regulares

1. Verifique se o mancal traseiro apresenta sinais de desgaste - vazamento excessivo de mix na pingadeira traseira - e certifique-se de que esteja devidamente limpo e lubrificado.
2. Descarte o o-ring ou vedações se estiverem desgastados, rasgados ou se encaixarem muito frouxamente e substitua por novos.
3. Se a máquina congelar com frequência, pode ser que as correias do motor estejam gastas, rasgadas ou estejam muito folgadas. Descarte a correia e substitua por novas.

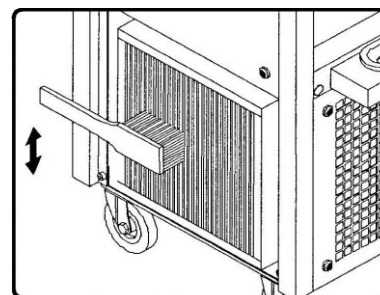


NOTA: Verifique a correia do motor todos os meses. Se a correia estiver frouxa, aperte os parafusos embaixo do motor para ajustar.



4. Siga todos os procedimentos de lubrificação conforme descrito na montagem.

5. Esta máquina é resfriada a ar, verifique o condensador para um acúmulo de sujeira e fiapos. Um condensador sujo reduzirá a eficiência e a capacidade da máquina. Os condensadores devem ser limpos mensalmente com uma escova macia. Nunca use chaves de fenda ou outras sondas de metal para limpar entre as aletas. O não cumprimento pode resultar em dano nos irreversíveis.



9.1.1 Armazenamento de inverno

Se o local de trabalho for fechado durante os meses de inverno, é importante proteger a máquina seguindo certas precauções, especialmente se o prédio estiver sujeito a condições de congelamento. Desconecte a máquina da fonte de alimentação principal para evitar possíveis danos elétricos. Envolver as peças destacáveis do freezer, como o batedor, as lâminas, o eixo de transmissão e a porta do freezer. Coloque essas peças em um local protegido e seco. As peças de acabamento de borracha e juntas podem ser protegidas embrulhando-as com papel à prova de umidade. Todas as partes devem ser completamente limpas de mistura seca ou lubrificação que atrai ratos e outros animais.

10. LIMPEZA DAS PARTES EM CONTATO COM O PRODUTO



IMPORTANTE

A limpeza e higienização devem ser realizadas no final de cada dia de trabalho como um hábito e com o máximo cuidado, a fim de garantir a qualidade da produção, na observância das necessárias regras de saúde.

Se a sujeira fica tempo suficiente até secar, isso aumenta o risco de manchas, marcas e danos nas superfícies.

A remoção da sujeira é muito mais simples se for feita imediatamente após o uso. Já que há o risco que alguns elementos contendo substâncias ácidas ou salinas possam danificar as superfícies, aconselha-se evitar um contato prolongado.

ATENÇÃO



Não utilize solventes, álcool ou detergentes que possam danificar as partes da máquina ou poluir órgãos funcionais para a produção.



Não utilize produtos abrasivos ou em pó para a limpeza, produtos tira manchas ou ferramentas pontiagudas durante as operações de limpeza manual. Há o risco de deixar as superfícies opacas ou riscadas, removendo ou enfraquecendo a camada de proteção.

Nunca use palhas de aço ou sintéticas seja em que circunstâncias for, para evitar qualquer abrasão ou remoção de peças de ferro que conduzam a problemas de oxidação ou enfraquecimento das superfícies.

Não use detergentes que contenham compostos de cloro ou cloro pois o uso desses detergentes, que incluem lixívia, amoníaco, ácido clorídrico e desincrustantes, pode atacar o aço, fazendo-o ficar manchado ou oxidado de forma permanente.

No final da lavagem e antes de voltar a colocar quaisquer peças, deve sempre secá-las com um pano macio e limpo, adequado para utilização em produtos alimentares, uma vez que qualquer tipo de umidade juntamente com um elevado teor de mineral ou de cloro pode atacar as superfícies metálicas e deixar vestígios opacos.

11. LIMPEZA SEMANAL

Semanalmente, há certas peças que devem ser desmontadas, lavadas, higienizadas e recolocadas. Segue-se a lista de operações a serem realizadas semanalmente, para além dos procedimentos de limpeza diária regular.

Certifique-se de que as suas mãos estão limpas e higienizadas antes de executar os seguintes procedimentos.

11.1.1 LAVAGEM E HIGIENIZAÇÃO

- Retire as bombas da máquina e leve-os para apia.
- Proceda a sanitização antes da desmontagem.
- Enxague abundantemente com detergente e água quente a aproximadamente 45 °C, eliminando quaisquer resíduos de produto.
- Coloque as peças em solução preparada em água entre 21-32 °C durante 1 minuto (Siga as instruções do fabricante do desinfetante).
- Certifique-se de que as todas as peças estejam limpas, secas e lubrificadas antes da montagem.

11.1.2 REMOÇÃO DA BOMBA DO HOPPER

1º PASSO

Remova o parafuso de fixação da bomba de ar (nº. 006).

2º PASSO

Puxe a bomba para frente com cuidado, sem forçar o tubo de sucção (nº. 014).

3º PASSO

Retire o conjunto completo e leve para a bancada.

4º PASSO

Desmonte cuidadosamente todas as partes, observando se há algum selo de vedação danificado.

5º PASSO

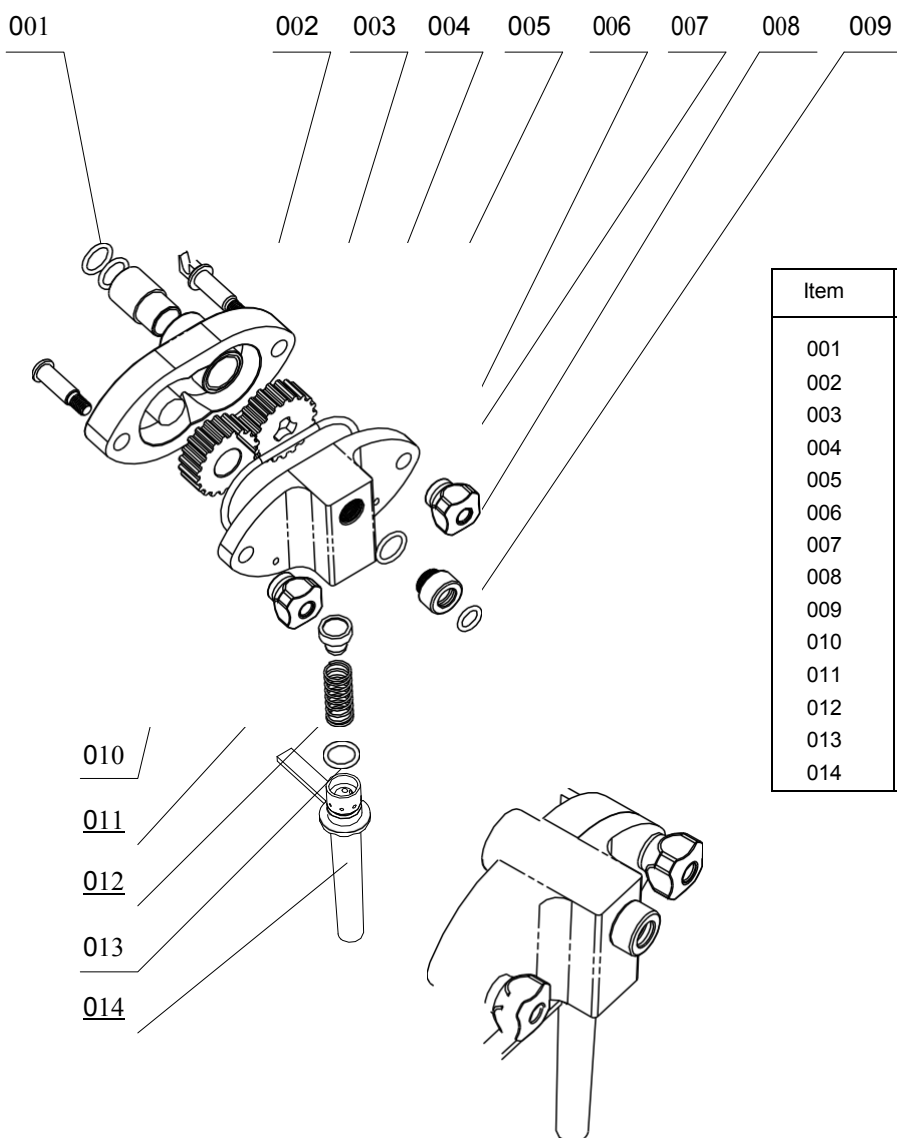
Usando o extrator de O-rings, remova os O-rings (nº. 001, 004, 007,009,011 e 013).

6º PASSO

Batendo com o corpo da bomba contra a palma da mão, remova as engrenagens da bomba (nº.003,010)

7º PASSO

Lave,seque tudo cuidadosamente. Remonte no sentido inverso da desmontagem, lubrificando todos os o-rings com lubrificante alimentício.



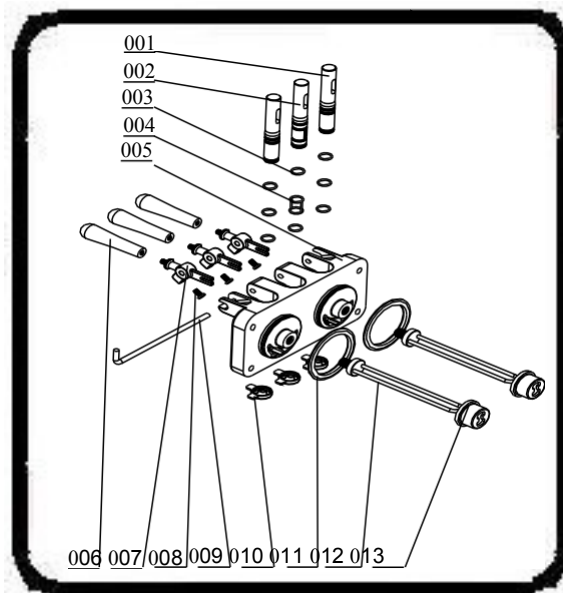
Item	DESCRIÇÃO
001	Vedação de bucha de cobre
002	Bomba de ar
003	Engrenagem direita
004	Selo - Tampa da Bomba
005	Tampa da bomba de ar
006	Parafusos de fixação da bomba de ar
007	Selo
008	Tubo de conexão
009	Selo
010	Engrenagem esquerda
011	Plug
012	Mola da bomba de ar
013	Selo
014	Tubo de sucção

11.1.3 DESMONTAGEM DA PORTA DE EXTRAÇÃO

ATENÇÃO

Antes de desmontar a porta de extração, certifique-se de que o Hopper e o cilindro de congelamento estejam completamente drenados.

Item	Descrição
001	Válvula de extração lateral
002	Válvula de extração central
003	O'ring válvula de extração
004	Corpo da porta de extração
005	O'ring Central
006	Alça de extração
007	Acento da alça de extração
008	Parafuso de ajuste
009	Grampo de retenção
010	Tampa de desenho
011	Selo da porta de extração
012	Estabilizador do batedor
013	Rolamento dianteiro



1º PASSO

Com a máquina em modo PARAR, remova os quatro parafusos de retenção e puxe o conjunto da porta para si deslizando-a para fora dos rstojos de parafuso do painel frontal.

2º PASSO

Leve para uma bancada devidamente higienizada.

3º PASSO

Remova o grampo de retenção (nº 009), as alças com suas bases, e puxe os pistões (nº 001 e 002) nas suas camisas. Puxe os rolamentos (nº 012).

4º PASSO

Usando o extrator de O-rings, remova todos, analisando cuidadosamente o estado de cada um.

11.1.4 REMOÇÃO DOS BATEDORES

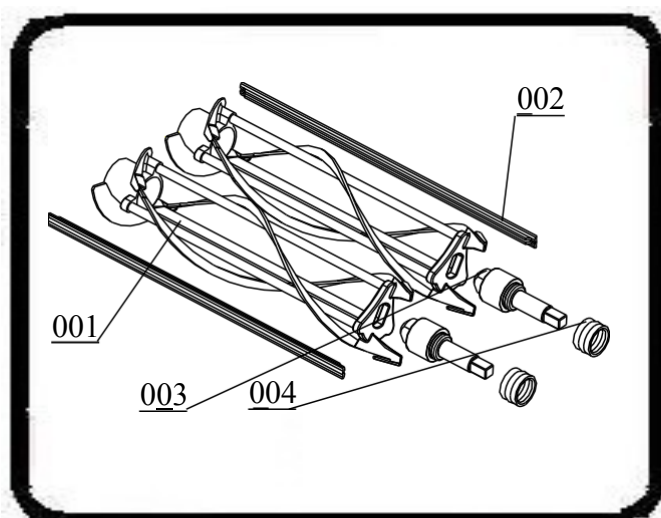
1º PASSO

Puxe o batedor (nº 001) para fora do cilindro de congelamento; por favor tome cuidado para não bater no cilindro com o eixo do batedor.

2º PASSO

Deslize o vedante do batedor (nº 003) para fora do eixo do batedor. Verifique o vedante do batedor e não se esqueça dele dentro do cilindro.

Item	Descrição
001	Batedor
002	Raspador de lâmina de plástico
003	Rolamento traseiro
004	Vedação traseira - batedor



ATENÇÃO

O vedante do batedor é muito importante. Deve ser verificado periodicamente para detectar eventuais sinais de desgaste ou ruptura. Deve estar sempre no eixo do batedor e devidamente lubrificado, durante o funcionamento, caso contrário a calda irá vazar na bandeja de gotejamento.

12. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

ATENÇÃO



Nunca coloque as mãos na máquina, nem durante o funcionamento, nem durante a limpeza. Antes de iniciar a manutenção, verifique se a máquina foi posta em STOP e se o interruptor principal está desligado.

ATENÇÃO



Qualquer intervenção de assistência que exija a abertura dos painéis da máquina deve ser feita com a máquina parada e desconectada da alimentação principal!

É proibido limpar e lubrificar peças em movimento!



Os consertos nas unidades e nos componentes dos sistemas elétricos, mecânicos, pneumáticos e de refrigeração devem ser feitos por técnicos especializados aprovados pelo fabricante e, se for necessário, em conformidade com os programas de manutenção ordinária e extraordinária fornecidos pelo cliente, relativos aos específicos modos de intervenção e ao uso previsto pela máquina".

12.1.1 LISTA DE VERIFICAÇÕES

Durante as operações de limpeza, verifique cuidadosamente a integridade das peças sujeitas ao desgaste: se aparecerem desgastadas ou não funcionarem totalmente, substitua-as. A WOC DO BRASIL oferece planos de manutenção programada que incluem a substituição periódica de peças sujeitas a desgaste.

CONTROLE	AÇÃO SUGERIDA
BOMBA - Integridade do O-ring e da válvula de descarga. - Tente rodar as engrenagens nos respectivos lugares.	- Se mostrarem sinais de cortes, substitua-as. - Se não virarem bem ou se virarem muito livremente, devem ser substituídas ou peça a um técnico para as verificar.
PORTA DE EXTRAÇÃO Verifique a integridade do O-ring; verifique a integridade do pistão.	Substitua se apresentarem danos.
CILINDRO BATEDOR - Verifique se o terminal* e a guia do batedor mostram dentes e verifique a sua integridade. - Verifique a integridade do vedante do batedor - Verificar o desgaste da guia.	- Substitua se estiver quebrada ou rachada. - Substitua se estiver danificada. - Substitua se estiver danificada.

12.1.2 VERIFICAÇÕES E MANUTENÇÃO PERIÓDICOS

O desgaste das peças depende do uso e dos cuidados durante a limpeza.

Sugere-se a substituição do seguinte:

- Peças de borracha em contato com o alimento de 6 em 6 meses (O-ring, vedante do batedor).
- Engrenagens da bomba a cada 100.000 porções
- O terminal do batedor de ano em ano

12.1.3 RESFRIAMENTO À AR



Limpe o condensador periodicamente, de modo a remover a poeira, o papel e tudo o que possa impedir a circulação de ar. Para efetuar a limpeza, use uma escova com cerdas longas ou ar comprimido.

13. LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

13.1.1 GUIA DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

A máquina é fornecida com uma função de autodiagnóstico que indica qualquer falha durante o funcionamento.

O display pisca sempre que um alarme está ativado, ficará aceso até quando for detectado o defeito e depois reiniciado.

Pressione ON/OFF, a fim de atualizar o display depois de ter solucionado o alarme.

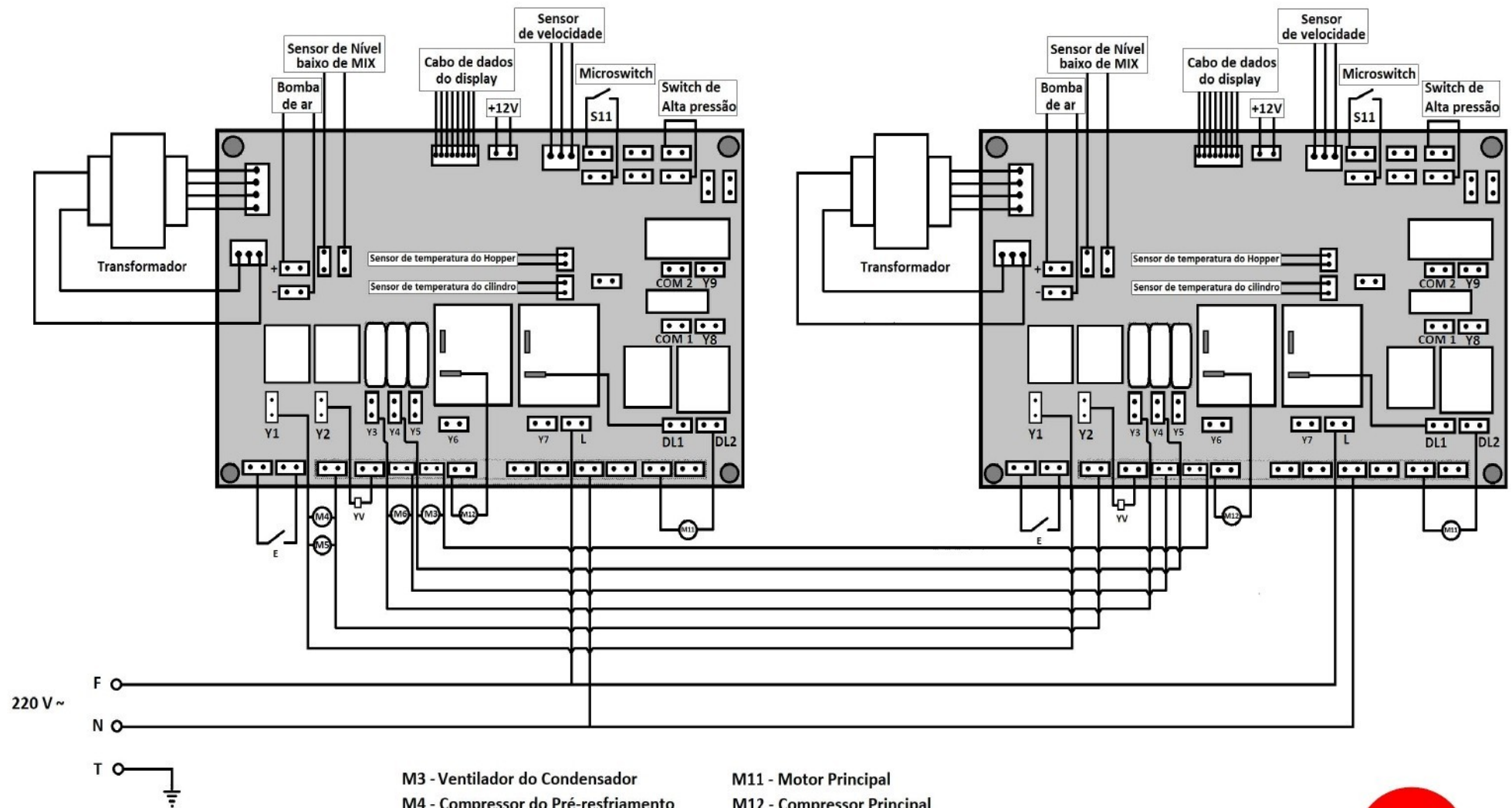
Use a tabela abaixo para determinar se é necessária uma chamada de assistência (alarme crítico). Se uma chamada de assistência é necessária, anote a mensagem de alarme e informe a empresa que presta o serviço de assistência.

A máquina pode continuar a dispensar produto desde que o alarme ativado não seja crítico.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Não para automaticamente	A viscosidade ou o parâmetro esta muito duro..	Ajuste a dureza para mais suave
Nenhum produto sendo dispensado	1. O nível de mix é inadequado no reservatório de mix. 2. A porta de descarga está montada incorretamente. 3. A mistura não fluiu para o cilindro congelado. 4. O interruptor de deslocamento não está conectado. 5. O produto está sendo retirado além da capacidade da máquina. 6. A unidade está desconectada da tomada da parede. 7. A sobrecarga do motor do batedor. 8. O disjuntor está desarmado ou o fusível está queimado.	1. Complete o nível. 2. Vide manual de montagem. 3. Verifique se o tubo de alimentação ou bomba de ar obstruída. 4. Conecte o ininterruptor. 5. Espere a máquina de recompor. 6. Conecte o cabo novamente. 7. DESLIGUE a máquina. 8. Rearme o disjuntor ou troque o fusível.
A máquina não funciona no modo "REFRIGERAÇÃO".	a- A unidade está desconectada. b- O disjuntor está desarmado ou o fusível está queimado. c- Sobrecarga do motor do batedor. d- O interruptor ON/OFF está desligado..	a- Conecte o cabo de alimentação, e ligue b- Coloque o disjuntor na posição "ON" ou substitua o fusível, e ligue c- DESLIGUE a máquina d- Coloque o interruptor de segurança na posição LIGADO
O produto está muito duro	a- A viscosidade ou a configuração de parâmetro está dura b- Proporção da mistura incorreta.	a- Ajuste a dureza para mais suave. b- Adicione a mistura de proporção correta.
O produto está muito mole	a- A viscosidade ou a configuração de parâmetro está mole b- Proporção da mistura incorreta.	a- Ajuste a dureza para mais dura. b- Adicione a mistura de proporção correta.
Máquina não funciona no estado Limpeza	a- Conexão frouxa b- Motor do batedor ou capacitor está danificado. c- Placa PC está quebrada.	a- Reaperte a fiação b- Reparar ou trocar por um novo. c- Troque por uma nova.
Ao iniciar refrigeração, o motor do batedor funcione por vários minutos e o compressor para.	Motor do batedor ou capacitor do motor danificado.	Motor do batedor ou capacitor do motor danificado.
Barulho muito alto.	a- Componentes internos soltos. b- A tensão não é estável. c- Colocação incorreta da máquina d- Redutor ou motor quebrado	a- Aperte os componentes. b- Resolva o problema de tensão c- Fixe a máquina no lugar certo d- Substitua por um novo
Compressor tremendo, não funciona	a- Tensão muito baixa b- Falha nos componentes de partida do compressor	a- Resolva o problema de tensão b- Troque por novos componentes de partida.
O botão de refrigeração não funciona	a- Falha da contatora ou chicote b- Placa de PC quebrada	a- Troque a contatora ou repare o chicote b- Troque a Placa de PC
O sorvete está pronto, o compressor pára, o motor não consegue parar	O interruptor de deslocamento não está desconectado.	Ajuste o interruptor de deslocamento ou troque por um novo

A unidade não pode refrigerar	a- Vazamento de refrigeração b- Bloqueio do condensador. c- Ventilador do condensador não está funcionando	a- Adicione refrigerante. b- Limpeza do condensador. c- Reparar ou trocar um novo
A taxa de expansão é baixa	a- Tubo de indução não ajusta bem b- Mistura de materiais no cilindro por muito tempo	a- Reajuste o tubo de indução.
Vazamento excessivo na pingadeira traseira.	a- O'ring do batedor gasto b- Foi utilizado lubrificante incorreto. c- Lubrificação inadequada do eixo de acionamento do batedor.	a- Substitua o o'ring do batedor b- Use lubrificante alimentar c- Lubrifique o eixo de acionamento do batedor adequadamente
A válvula de extração está vazando	a- Lubrificante incorreto foi usado b- O'ring gasto ou defeituoso está na válvula de extração c- Lubrificante inadequado da válvula de extração d- Válvula de extração está quebrada e- Falha de instalação do meio e da válvula de extração lateral	a- Use lubrificante alimentar b- Troque o'ring a cada 3 meses. c- Lubricante corretamente o eixo da válvula de extração. d- Troque a válvula de extração. e- Reinstale a válvula de extração
Vazamento na parte traseira do eixo acionado pela bomba de ar	a- Vedação da bomba de ar quebrada b- Eixo acionado pela bomba, vedação de óleo e rolamento quebrado	a- Troque o selo. b- Trovar o eixo, a vedação ou o rolamento.
O produto não está entrando no cilindro de congelamento.	a- O nível de mix é inadequado no reservatório de mix. b- O orifício de entrada do mix está congelado. c- A bomba de ar não sugou bem a mistura.	a- Encha o reservatório com mix. b- Contate o técnico de serviço. c- Reinstale a bomba de ar.
A unidade fica em sobrecarga excessivamente	a- São muitos aparelhos conectados ao circuito. b- Um cabo de extensão foi colocado entre o cabo de alimentação e a tomada da parede.	a- Para funcionar corretamente são necessários 16 A. b- Dimensionar o cabo para a capacidade do circuito.
E02	Tensão muito alta.	Verifique a tensão local
E04	Tensão muito baixa.	Verifique a tensão local
E08	RPM muito baixo.	Verifique se o cilindro congelou.
E0A	RPM está muito baixo e a tensão muito alta.	Ajuste a dureza para um pouco mais suave..
E0C	RPM está muito baixo e a tensão está muito baixa.	
E10	Temperatura do cilindro está muito baixa.	
E12	Temperatura do cilindro está muito baixa e a tensão muito alta.	
E14	Temperatura do cilindro está muito baixa e a tensão muito baixa.	
E18	Temperatura do cilindro está muito baixa e a RPM muito baixa.	
E1A	Temperatura do cilindro está muito baixa e a RPM muito baixa e tensão alta.	

ESQUEMA ELÉTRICO MÁQUINA DE SORVETE WOC (MODELO: WIC6248)



M3 - Ventilador do Condensador
 M4 - Compressor do Pré-resfriamento
 M5 - Ventilador da Pré-resfriamento
 M6 - Motor do Agitador

M11 - Motor Principal
 M12 - Compressor Principal
 S11 - Microswitch
 E - Switch de emergência
 YV - Válvula Eletromagnética

