

# AIRPOP GO POPCORN MACHINE



## Manual de Instrucciones



Fabricado en la C.E. por: **T.A.M. S.L.**



## DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD CE DECLARATION OF CONFORMITY

T.A.M. S.L.  
c/ Ensija s/n (P.I. Sant Isidre)  
08272 Sant Fruitós de Bages

Declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el equipo:  
*We declare under our sole responsibility that the equipment:*

**MÁQUINA DE "VENDING" DE PALOMITAS DE MAÍZ.  
POPCORN VENDING MACHINE**

Marca / Trade mark: **CLASSIC CORN**

Tipo / Type: **AIRPOP**

se adapta a las normas o documentos normativos en:  
*adapts to the standards or standard documents:*

Seguridad eléctrica: **EN 60335-1** Seguridad eléctrica de los equipos electrodomésticos y análogos.  
*Electrical security:* Parte 1: Requisitos generales

**IEC 335-2-75** Seguridad eléctrica de los equipos electrodomésticos y análogos.  
Parte 2: Requisitos particulares de las máquinas dispensadoras y de "vending".

**EN 60529** Grados de protección proporcionados por las envolventes.

Comp. electromagnética: **EN 55014** Límites y métodos de medida de las características relativas a las  
*Electromagnetic comp.* perturbaciones electromagnéticas de los electrodomésticos, herramientas portátiles y aparatos eléctricos similares.

**EN 55104** Compatibilidad electromagnética. Requisitos de inmunidad para aparatos electrodomésticos herramientas portátiles y aparatos similares.

**EN 61000-3-2** Perturbaciones producidas en las redes de alimentación por los aparatos electrodomésticos y los equipos análogos. Parte 2: Armónicos.

**EN 61000-3-3** Perturbaciones producidas en las redes de alimentación por los aparatos electrodomésticos y los equipos análogos. Parte 3: Fluctuaciones de tensión.

y es conforme a los requisitos esenciales de las Directivas:  
*and it complies with the necessary requirements of the governing boards:*

Seguridad eléctrica / *Electrical security:* **73/23/CEE**

Comp. Electromag. / *Electromag. Comp.:* **89/336/CEE**

Marca CE / *CE Mark:* **93/68/CEE**

Nombre y cargo de la persona autorizada:

*Name and position of authorized person:*

**D. Carlos Galcerán Martorell Gerente / Director**

Firma / *Signature*

Sant Fruitós de Bages.

# Índice

	Página N°
-Descripción de la máquina y accesorios.....	1
-Usos y funciones.....	1
-Instalación.....	2
-Puesta en marcha.....	2
-Recomendaciones de uso.....	3
-Ajustes de la máquina.....	4
-Ajustes del precio de la ración.....	8
-Mantenimientos y limpieza.....	11
-Códigos de error.....	13
-Esquemas	

## Precaución

Al utilizar el modelo que usted ha adquirido, debe tener en cuenta las siguientes circunstancias:

- Si se produce algún problema avise a su Distribuidor Autorizado o póngase en contacto directamente con fábrica.
- Mantenga la unidad alejada de aparatos calefactores y de dispositivos que generen interferencias eléctricas, como lámparas fluorescentes y motores.
- No exponga la unidad al polvo, humedad ni vibraciones, así como tampoco a la luz solar directa.
- No utilice gasolina, disolvente ni polvos abrasivos para limpiarla. Frótelas con un paño suave húmedo.
- No utilice ningún accesorio que no sea de TAM SL. o no esté aprobado por TAM SL.

**AVISO:** Esta máquina incorpora circuitos y componentes electrónicos, para evitar riesgos de incendios o descargas eléctricas, no exponga este producto a la lluvia o a humedad excesiva.

# Descripción de la máquina y accesorios

- **MEDIDAS:** 41 x 154 x 47 cm. (L/A/P).
- **PESO EN VACÍO** (Sin consumibles): 40 Kg.
- **CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:**

Vn.....	230 Vac.
Frecuencia.....	50 Hz.
Potencia máx.....	2.000W
Potencia en "Stand-by".....	50 W.
Amperaje máx.....	8.7 A.

- **CANTIDADES DE CONSUMIBLES:**

Kilos de maíz.....	5 Kg.
Número máximo de vasos.....	120 u.

La conexión estándar eléctrica de la máquina es un cable tipo "schucko" europeo para 16 Amperios, 250 Voltios y toma de tierra. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, el servicio técnico del distribuidor de la zona o por personal técnico cualificado para evitar cualquier peligro. Para el buen funcionamiento de la máquina es necesario que la instalación eléctrica esté adecuada al tipo de enchufe, a la potencia y a la seguridad eléctrica de esta, si no está usted seguro de estas condiciones, es necesario avisar a un técnico electricista para inspeccionar su instalación eléctrica.

AIRPOP GO puede incorporar los siguientes dispositivos de cobro:

- monedero mecánico por pulsos (de serie) conectado a J5.
- selector de monedas totalizador dos precios multimoneda conectado a J5.
- validador de monedas 3.5" protocolo CCTALK conectado a J12.
- un lector de billetes NV100 protocolo CCTALK de **Innovative Technology Ltd.** conectado a J11.

## Usos y funciones

- Esta máquina es para uso interior o exterior protegida de las inclemencias meteorológicas (lluvia, viento, granizo, nieve etc...)
- El nivel de presión sonora ponderado es inferior a 70dB.
- Las temperaturas ambientes para un correcto funcionamiento de la máquina son entre 5°C (41,00°F) y 40°C (104,00°F).
- No exponer el maíz de la máquina a los rayos solares ya que pueden secar el producto y alterar el estado de conservación y expansión

# Instalación

-**Instalar la máquina en suelos lisos y planos**, para que no perjudique su estabilidad.

-**A unos 10 cm. de la pared**, tanto posterior como lateralmente, para facilitar la circulación de aire.

-**Cerca de una buena toma de corriente**, evitando de este modo prolongar el cable de red (que se incluye en la máquina y que es de 3 m.).

## **COMPRUEBE QUE:**

- *La tensión de red está entre 220/240 Vac y 50 Hz. de frecuencia.*

- *El magneto térmico de la instalación del local es igual o superior a 10 Amperios.*

- En la misma línea de tensión dónde se instala la máquina, *no haya conectado ningún otro aparato de alto consumo* (neveras, cafeteras, calefactores eléctricos, refrigeradores, congeladores etc.). Si es este el caso, y la calidad de las palomitas no es la deseada, se debe ajustar de nuevo la máquina con los valores normales de trabajo en esas condiciones.

Atención: el reajuste de la máquina debe realizarlo personal especializado y con la formación técnica adecuada.

**NOTA:** Si alguno de los requisitos anteriores no se cumpliera, aconsejamos llamar a un técnico electricista para la subsanación del problema.

## Puesta en marcha

-Desembale y saque la máquina de la caja de cartón y las protecciones para el transporte. Si observa algún desperfecto en el embalaje o en la propia máquina, comuníquelo a su distribuidor, transportista o a fábrica directamente. Recomendamos guardar el embalaje.

- Cargue el dosificador de vasos, hasta el nivel deseado (máx. 120 vasos).

- Coloque el peso estabilizante sobre los vasos, es imprescindible, que la parte más pesada esté orientada hacia el exterior, es decir, por el lado que salen los vasos.

-Si el cable de red ha de ser sustituido, debe ser realizado por un técnico especialista.

- Cargue el depósito de maíz, con el producto correspondiente Salado o Dulce.

Al poner la máquina en el lugar donde esta trabajará, se ha de tener en cuenta que la clavija de conexión a la red eléctrica ha de ser de fácil acceso.

- Enchufe la máquina a la red y conecte el interruptor principal.

- Cierre la puerta y haga dos raciones de prueba.

- Si desea cambiar el precio de la ración, pase a la página: AJUSTES DEL PRECIO DE LA RACIÓN.

## Recomendaciones de uso

- No manipular los controles externos ni acceder a los controles electromecánicos internos de la máquina sin conocimiento de los mismos.
- Evitar totalmente el contacto de la máquina con el agua, procediendo a desconectarla inmediatamente de la red eléctrica en tal caso.
- La instalación eléctrica de donde se alimenta la máquina, debe estar protegida por una toma de tierras hasta el mismo enchufe que incorpora esta misma, asegurándose de que la instalación tiene una protección térmica (magneto térmico) superior o igual a 10 Amperios así como también una protección diferencial.
- Esta máquina elabora productos para la alimentación humana, por este motivo si necesita limpiarla utilice productos aptos para limpiar piezas para el contacto con alimentos.
- No manipular los consumibles con las manos u otros utensilios en los procesos de carga de maíz, utilizando la misma bolsa que contiene el maíz para aislar sus manos del producto o guantes de látex si fuese necesario.
- Evitar la instalación de la máquina de áreas desprotegidas del campo visual de posibles controladores, para preservarla de robos, desperfectos e incorrectas manipulaciones.
- Reemplazar los consumibles (maíz, vasos) en caso que se observara humedad o un mal estado de los mismos.
- Cada día al conectar la máquina, verificar el buen estado de la misma.
- Ante cualquier problema o disconformidad con el material suministrado, póngase en contacto con su distribuidor o con la fábrica (si en su zona no hay distribuidor).

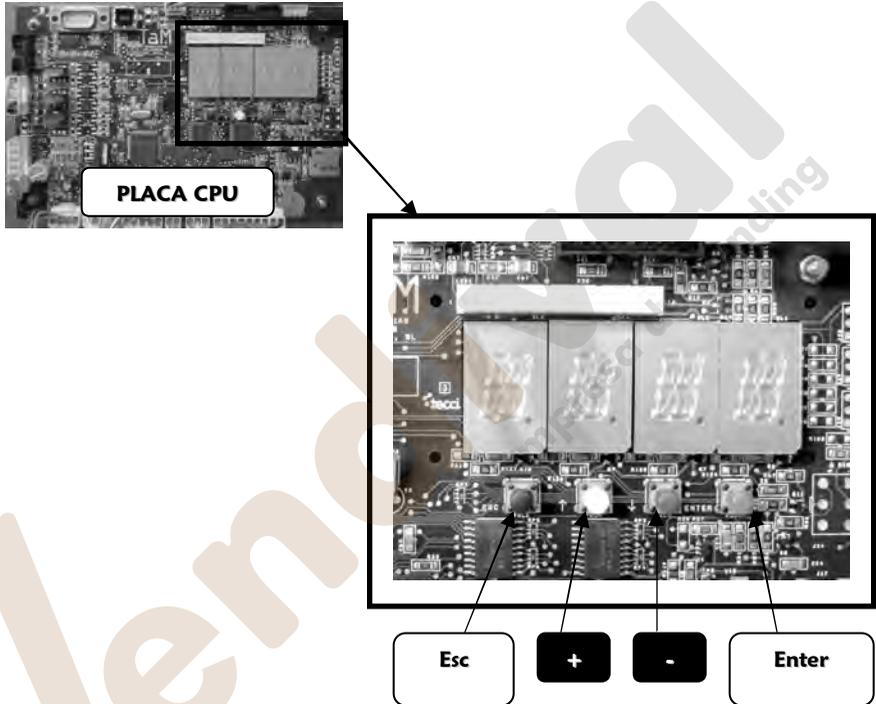
### Tecnologías Aplicadas del Maíz S.L.

**Importante:** La máquina de palomitas, solo puede trabajar con maíz natural y/o con maíz suministrado por el fabricante. Nunca añadir aceites, grasas, ni líquidos al maíz, existe peligro de mal funcionamiento de la máquina o incendio de la misma. Tampoco poner las manos en el grupo de cocción ni introducir cosas o animales.

# Ajustes de la máquina

-Los ajustes de funcionamiento de la máquina se realizan mediante los pulsadores Pul2(rojo), Pul3(verde), Pul4( blanco) y Pul5(negro).

**-La misión de los pulsadores es:**



**PROGRAMACIÓN USUARIO** (pulsar el pulsador ROJO (Enter) 1 segundo seguido)

## **1-Limpieza calefactor**

Hace un soplado a la máxima potencia del motor del aire, para poder sacar del calderín cualquier resto de maíz o palomitas que pueda haber.

## **2-Contador principal**

Visualiza el contador general de raciones de la máquina, No se puede resetear.

### 3-Contador raciones secundario

Visualiza el contador secundario de raciones de la máquina. Se puede resetear con la opción B. del submenú

### 4-Precio de la ración

Se puede cambiar el precio de la ración, solo para CCTALK y monedero mecánico, **totalizador no.** (Valor 00.00 a 99.99)

### 5-Depósitos maíz

A-Recarga depósito 1

B-Recarga depósito 2 (solo modelo MrPOP)

Pone a cero el contador de porciones de maíz de cada depósito de maíz. Se debe activar, por defecto está desactivado.

### 6-Parámetros

A-Tiempo reclamo

A1-Sin reclamo

A2-1min a 60min

A3-Horario noche (tiempo sin reclamo ej: 21 a 08)

A1-Quita el mensaje de reclamo, A2-Ajusta el tiempo entre mensajes de reclamo, A3-Configura horas sin reclamo.

B-Temperatura cocción

B1- Temperatura cocción 1

B2-Temperatura cocción 2 (solo modelo Mr.POP)

B1-Ajusta la temperatura de cocción en AIRPOP, COMPACT HANDY y dep. 1 de la Mr.POP. B2-Ajusta temperatura cocción dep. 2 de la MrPOP.

C-Presion aire

C1-Aire cocción 1

C2-Aire cocción 2 (Solo modelo Mr.POP)

C3-Aire soplado final

C4-Aire limpieza calefactor

C5- RPS (si/no)

C1-Ajusta el aire de cocción en AIRPOP, COMPACT HANDY y dep. 1 de la Mr.POP. C2-Ajusta el aire de cocción dep. 2 de la MrPOP. C3-Ajusta el nivel de aire al final de la ración. C4-Ajusta el nivel de aire en el soplado de limpieza del calefactor. C5-Activa sensor cuentarrevoluciones del motor de aire.

D-Ajuste Día/Hora

D1-Hora (00:00)

D2-Día (02/10/08)

D1-Para poder ajustar la hora. D2- Para poder ajustar la fecha.  
**ATENCIÓN: es necesario instalar la pila DT1 en la placa CPU para poder mantener la fecha cuando la máquina está desconectada.**

### E-Seleccionar Display

E1-Dígitos CPU

E2-LCD

E3-Contraste

E1-Para seleccionar solo los dígitos de la placa. E2-Para seleccionar también los dígitos externos LCD. E3-Ajusta el contraste del "display" externo LCD.

### F-Música

Si/No

F-Activa o desactiva la música aunque las instrucciones de voz se continúan emitiendo.

### **7-Idioma Voz**

A-Español

B-English

C-Français

D-Deutsch

E-Italiano

F-Portugues

G-Català

Selecciona el idioma de las instrucciones de voz. Existe la posibilidad de seleccionar hasta tres idiomas diferentes con el orden establecido en el menú.

### **8-Idioma Menú**

A-Español

B-English

C-Français

D-Deutsch

E-Italiano

F-Portugues

G-Català

Selecciona el idioma de los textos de la máquina, tanto el de los ajustes como el externo en el LCD.

### **9-Test Luces** (todas las luces encendidas)

Enciende todas las luces exteriores de la máquina, sirve para comprobar su funcionamiento.

### **10-Venta gratis**

A-Activar

Activa el pulsador blanco (+) para hacer raciones de prueba, cuando se corta la alimentación se desactiva automáticamente.

## 11-Volumen altavoz

0-100%

Regula el nivel del volumen general del altavoz, funciona con porcentajes de 0 a 100%.

## 12-Lista de errores

Muestra los últimos diez errores que ha tenido la máquina. Si la placa incorpora la pila DT1 mostrará la fecha real del código de error.

- Se sale automáticamente de la programación si no se pulsa ningún pulsador en 10 seg.
- Los valores iniciales de fábrica están internos en la placa CPU, para restaurar los valores iniciales de fábrica, debe conectar la máquina por el interruptor pulsando el pulsador negro y el rojo al mismo tiempo.
- En cualquier situación se puede pulsar el pulsador negro (Esc) y la máquina hará un soplado de limpieza, no hará ningún reset.

# Ajuste del precio

**ATENCIÓN:** antes de proceder a cambiar el precio de la ración asegúrese del tipo de sistema de cobro que incorpora su máquina ya que puede llevar los siguientes sistemas:

- Monedero mecánico . (de serie), acepta un solo tipo de moneda.
- Monedero validador CCTALK, acepta varios tipos de monedas.
- Lector de billetes CCTALK, acepta cuatro tipos de billete diferentes.
- Monedero totalizador dos precios, el precio se programa en el propio monedero.

## **\*Cambiar el precio en selector electrónico CCTALK y/o billetero CCTALK**

Para cambiar el precio de la ración en estas dos opciones se debe entrar en programación de la máquina mediante el pulsador ROJO (Enter) y con el pulsador BLANCO ir al ajuste N°4 PRECIO DE LA RACIÓN , entrar con el pulsador ROJO y volver a pulsar el mismo pulsador para modificar el precio, uno de los dígitos hará intermitencia, con el pulsador VERDE saltamos de dígito y con el blanco incrementamos cada dígito hasta tener el precio deseado, una vez insertado el nuevo precio pulsamos el pulsador ROJO para aceptar y el pulsador NEGRO dos veces para salir, la máquina se reiniciará.

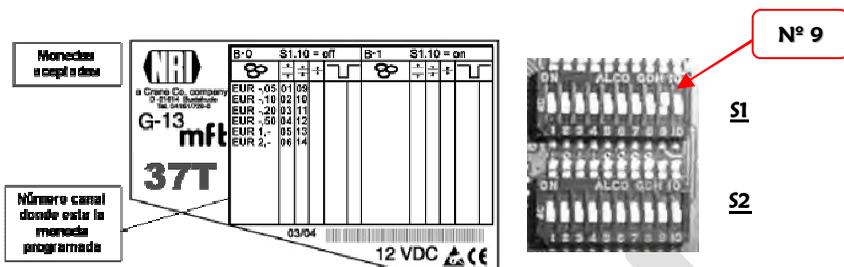
## **\*Inhibir monedas en selector electrónico CCTALK:**

Para inhibir las monedas en el monedero CCTALK se debe hacer mediante los interruptores pequeños que incorpora el propio monedero, se debe fijar en la etiqueta que lleva el propio monedero y ver en que canal está programada la moneda que desea inhibir, si esta está en el canal 6 deberá subir el interruptor n°6 del grupo de interruptores del monedero.

## **\*Cambiar el precio en selector electrónico NRI G13 mft TOTALIZADOR :**

Para la programación del monedero G13 mft de N.R.I. se deben utilizar los interruptores (microswitch) que se localizan en la parte posterior del selector. En la etiqueta se puede ver la distribución de monedas que tiene el selector: En cada línea está escrito el valor de la moneda aceptada y el canal o canales que le corresponden.

El grupo de interruptores S1 afecta a las monedas de los canales 1 al 8, mientras que el grupo de interruptores S2 afecta a las monedas de los canales 9 al 16.



El monedero se suministra aceptando las monedas escritas en su etiqueta. Si se quiere anular alguna de ellas, procédase de la siguiente manera: Con el monedero alimentado y **todos** los interruptores hacia abajo, subir el interruptor **9** de **S1**. Poner en **ON** los interruptores que correspondan a los canales de moneda a anular, según tabla:

Primer grupo de interruptores S1				Segundo grupo de interruptores S2			
Nº de interruptor		off	on	Nº de interruptor		off	on
1	Moneda canal 1	acepta	anula	1	Moneda canal 9	acepta	anula
2	Moneda canal 2	acepta	anula	2	Moneda canal 10	acepta	anula
3	Moneda canal 3	acepta	anula	3	Moneda canal 11	acepta	anula
4	Moneda canal 4	acepta	anula	4	Moneda canal 12	acepta	anula
5	Moneda canal 5	acepta	anula	5	Moneda canal 13	acepta	anula
6	Moneda canal 6	acepta	anula	6	Moneda canal 14	acepta	anula
7	Moneda canal 7	acepta	anula	7	Moneda canal 15	acepta	anula
8	Moneda canal 8	acepta	anula	8	Moneda canal 16	acepta	anula

Una vez posicionados estos interruptores, accionar el pulsador de devolución de monedas o abrir la puerta de devolución.

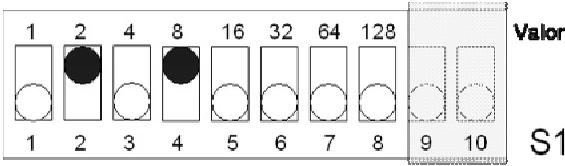
Bajar **primeramente** el interruptor 9 y **después** el resto de interruptores. Nota: Si el proceso ha sido correcto, escucharemos un “Clic”, en caso de error: dos “Clics”

Importante: Después del proceso de aceptación debemos volver a poner el precio de la ración en el grupo de interruptores S1, si no es así la máquina se pondrá en funcionamiento sin poner monedas.

## **PROGRAMACIÓN DEL PRECIO:**

*Asegúrese que el **interruptor 9 de S1** está hacia abajo.*

- Con los **8 primeros interruptores de S1**, se ajusta el **primer precio** (esta máquina no dispone de segundo precio)
- Su valor se obtiene sumando el valor de cada **interruptor** que esté en **ON**.
- El valor resultante se multiplicará por el valor de la moneda más pequeña que esté programada.



Precio:  
 $2 + 8 = 10$  pasos de la moneda base.  
 $10 \times 0.05\text{€}$  (moneda base) = 0.50 €.

Cada interruptor tiene el valor propio (1,2,4,8,16,32,64,128), multiplicado por el valor de la moneda base programada (Ej. 0.05 €), es decir, el total del precio se obtiene sumando los valores de cada interruptor que estén situados en la posición ON (hacia arriba). En la posición inferior el valor es cero.

**En el ejemplo de la figura tendríamos:**  
**Primer precio:  $2+8x = 10 \times 0.05 \text{€} = \underline{0.5}$**

Vendival

tu empresa de vending

# Mantenimientos y limpieza

**1-Mantener limpio el exterior de la máquina**, el interior y su entorno. No usar productos abrasivos, ya que podrían alterar la composición de los materiales plásticos y la pintura.

**2-Períodicamente, limpiar con alcohol y un trapo limpio la base del contenedor de vasos.** Es importante que se realice este paso cada 1000 ventas, ya que la suciedad puede dar problemas de atascos.

**3-Limpiar con un trapo limpio el sensor de captación de vasos**, situado en el interior del dosificador de vasos, entre 500 o 1000 raciones de palomitas.

**4-Comprobar periódicamente el estado de la iluminación.**

**5-Limpiar con alcohol 96º y un trapo el paso de las monedas por el selector (solo con selector electrónico)**, para no propiciar errores de lectura en las monedas introducidas.

**6-Hacer varias raciones (con diferentes monedas en selector electrónico)** para comprobar el funcionamiento correcto del selector.

**7-Comprobar la calidad de las palomitas**, si esta no es buena reparar los AJUSTES DE LA MAQUINA en el adhesivo amarillo situado en el interior de la máquina.

**8-Limpiar o sustituir el filtro del aire** del motor centrífugo, a fin y efecto que el aire llegue con el caudal ajusto y limpio de impurezas, el cambio del filtro del aire se debe realizar de las 1000 a las 2000 raciones, dependiendo de las condiciones ambientales del local donde se ha instalado la máquina.

**9-Siempre que la máquina vaya a estar un largo periodo de tiempo almacenada** o sin funcionar, se debe vaciar completamente el depósito de maíz y hacer dos raciones con el depósito vacío para poder sacar todo el maíz del dosificador.

## **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL MAÍZ**

El maíz que utilizamos en TAM S.L. para hacer palomitas, es un maíz de calidad extra y específico para la elaboración de dicho producto. El maíz es un producto natural y aunque se aplica un severo control de plagas, tanto por parte de nuestros proveedores del maíz en el campo de cosecha y en los silos de almacenamiento, como por nuestra parte en nuestras instalaciones, es imprescindible limpiar las partes de la máquina donde hay contacto directo con el maíz una vez al año como mínimo.

Estas partes son:

- El depósito de maíz .
- El bajante del maíz (inoxidable).
- La tolva de cocción de las palomitas (de plástico negro).
- El bajante de las palomitas (inoxidable).

**NOTA:** Siempre que se realice una revisión o una limpieza interior de la máquina es obligatorio **desconectar la máquina de la red eléctrica** para prevenir incidentes y lesiones graves.

# Códigos de error

- Si en la máquina de palomitas AIRPOP GO se produce un mal funcionamiento, ésta se lo indica mediante una luz exterior (fuera servicio) y un código de error en el marcador (display) de la placa electrónica C.P.U. También puede ir al ajuste N°12 donde hay un registro de los últimos diez códigos de error.

## **E-01 Resistencia calefactora rota, o fusible F2 fundido.**

Este código nos indica que el circuito eléctrico de la resistencia calefactora está abierto por algún punto, compruebe, que el conector no esté desconectado, o el fusible F2 de la placa Fuente Alimentación fundido.

## **E-02 Fallo en el control de velocidad del motor del aire**

Compruebe y limpie el sensor óptico cuentavueltas del motor de aire de cocción, también puede comprobar el fusible F1 (8amp.) de la placa Fuente de alimentación.

## **E-03 Fallo en el control de la temperatura (termistor o placa CPU )**

En el interior del conjunto calefactor está colocado un termistor (sensor de temperatura), la misión del cual, es la de leer la temperatura que hay en el interior del grupo calefactor, si está roto, sucio o desgastado, puede dar lugar a un mal funcionamiento de la máquina y por consiguiente a una mala calidad del producto.

La avería más frecuente es que la suciedad acumulada en el termistor propicie una lectura errónea.

## **E-04 Falta de vasos o sensor óptico averiado. (Al reponer vasos, el código deja de existir).**

Cuando la máquina no tiene vasos, ésta se queda en fuera de servicio. Al reponerlos, la máquina vuelve a su estado normal. Si el código se muestra tres veces seguidas necesitará resetear la máquina para poder reestablecer su funcionamiento.

Puede ocurrir que se produzca este código cuando un vaso esté a medio salir. El código desaparece retirando dicho vaso.

El sensor al ser óptico puede dar error de lectura al tener suciedad o polvo del mismo cartón, límpielo cada 500 o 1000 raciones.

## **E-05 Atasco de vaso o motor de los vasos, averiado.**

En el caso de que el motor que arrastra los vasos se rompiera, o las ruedas resbalen sobre el cartón y por tanto, el vaso no saliera, la máquina permanecería en fuera de servicio con este código.

Es muy aconsejable que se limpie la base del dosificador de vasos con alcohol y un trapo.

## **E-06 Falta de maíz en el depósito**

Esta máquina puede incorporar un contador virtual de raciones de maíz, esto quiere decir que la máquina resta cada ración de palomitas de un contador interno.

Para resetearlo debe pulsar el pulsador BLANCO (2 seg.) con la máquina en reposo (stand-by).

Para activarlo póngase en contacto con su distribuidor o el servicio técnico.

**E-07 Fallo con la sonda de temperatura (termistor).**

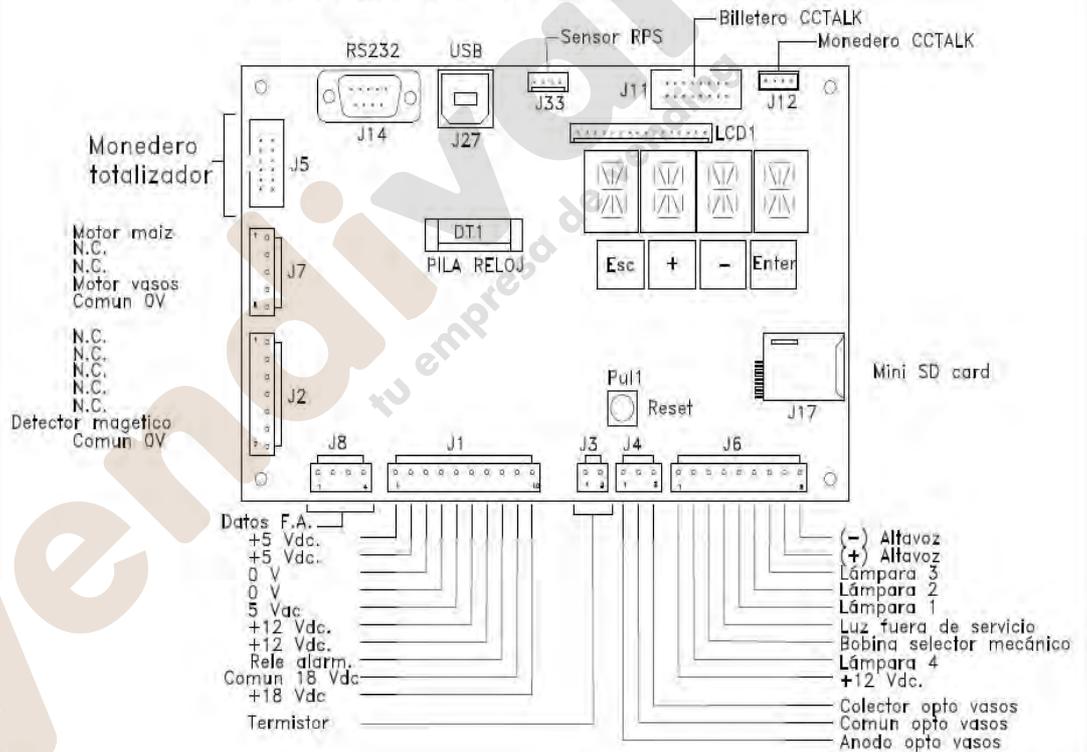
Cuando muestra este código es porque la sonda de temperatura está rota o desconectada, se debe cambiar por una nueva en el caso que está rota.

**E-09 Fallo en el mecanismo dosificador de maíz.**

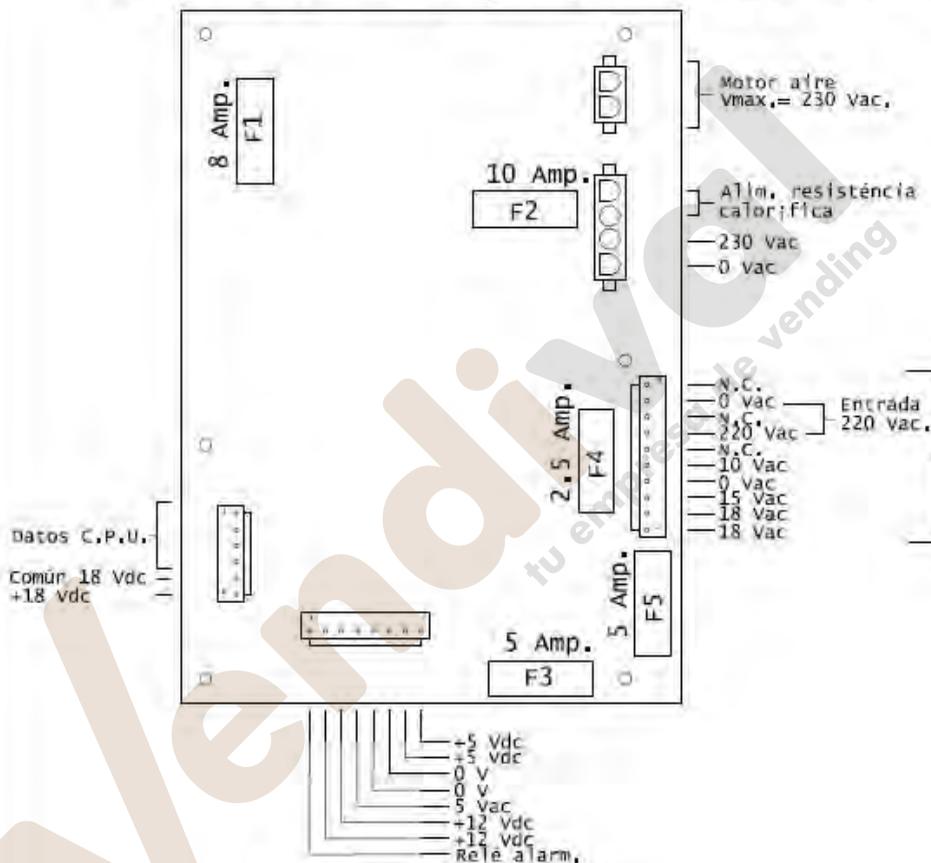
Este código, indica un fallo en el sistema de dosificación del maíz que consta de un motor de corriente continua y un detector magnético que cuenta el número de dosis de maíz que se deben de cocer. Cualquier mal funcionamiento en alguno de estos elementos puede dar paso a este código.

**NOTA:** La máquina, al producir cualquiera de estos códigos de error pasa al estado de fuera de servicio, les aconsejamos, si se diera el caso, se pongan en contacto con su servicio técnico (excepto con E-04 por falta de vasos o E-05 por vasos atascados).

# CONEXIONADO C.P.U.



# CONEXIONADO y FUSIBLES F.A.



- F1 - Fusible motor de aire.
- F2 - Fusible resistencia calefactiva.
- F3 - Fusible motores Vdc.
- F4 - Fusible entrada 5 Vcc.
- F5 - Fusible entrada 12 Vcc.

Este manual es una publicación de TECNOLOGÍAS APLICADAS DEL MAÍZ S.L. Todas las ilustraciones y especificaciones de los productos están sujetas a cambios. TECNOLOGÍAS APLICADAS DEL MAÍZ S.L. se reserva el derecho de realizar en el modelo descrito (en cualquier momento y sin aviso previo o compromiso) los cambios que se considere necesarios para la mejora de sus productos o por razones de diseño y marketing.



TECNOLOGÍAS APLICADAS DEL MAÍZ S.L.