

에어칼리브 솜사탕 제조로봇

Fully-automatic cotton candy
vending machine

Contents

01	제품스펙	03p
02	제품구조	04p
03	구성품	05p
04	작동시키키전 준비	06p
05	제품작동	07p
06	전원OFF와 세척	10p
07	인터페이스설명	11p
08	유지보수	13p
09	유의사항	14p
10	예외사항	15p

기계 전력 소비	전압	세정수 소비량	설탕 소비량	가습수 소비	기계 치수	총 중량	환경 온도	이송시 최대 가능한 기울기	스크린사이즈
244W~2488W	AC220V	10pcs sugar / L	25pcs sugar / kg	3~9L / 8hours*2	L*W*H = 1314*615*1723mm	350kg	실내온도 0℃ / 40℃	30 °	21.5inch

유의사항

1. 소켓테스터로 기기가 전기와 연결되어있는지 확인해주십시오.

2. 본 기기의 연결용 연장 플러그가 220V2488W 10A인지 확인하십시오.

3. 반드시 오리지널 소모품과 정제수를 사용하십시오.

4. 이 장치는 실내에서만 사용할 수 있습니다.
5. 이 장치는 물이 튀는 곳에 설치하기에 적합하지 않습니다.

6. 정비는 가전제품에 대한 전문지식과 실무경험자로 엄격히 제한하여야 하며 안전 및 위생에 유의해야합니다.

7. 기기 주변의 온도가 기기에 적합하지 않을경우 캐비닛의 패턴 변화 및 결로 등의 문제가 발생 할 수 있습니다.

02 | 제품구조

설탕모듈

에어펌프

다운스틱
모듈

필터 화면

프레스
나이프

로봇 손

물받이

버너 모듈

휴지통

정수통

정수구

펌프



21.521
(21.5인치 화면)



열쇠x2



T형 키x2



물통x2



갈때기x1



멀티미터x1



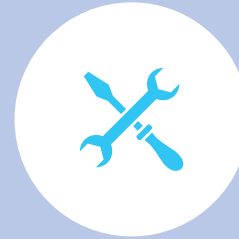
캔디박스x4



설탕x12

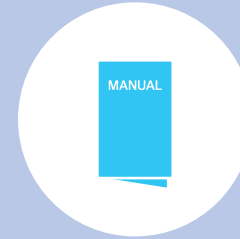


종이막대x400



공구집x1

(일자 드라이버, 알렌 렌치 세트,
사선후크펜치세트, 절연테이프 1롤,
열쇠2개, T자형 열쇠 세트)



설명서x1

기계를 수령한 후에는 반드시 제공되는 품목과 소모품 수량을 확인하여주십시오.
일부 액세서리 및 소모품은 포장되어 본체 내부에 보관될 수 있습니다. 분해 후 주의하여 확인하십시오.

04 | 작동시키기전 준비

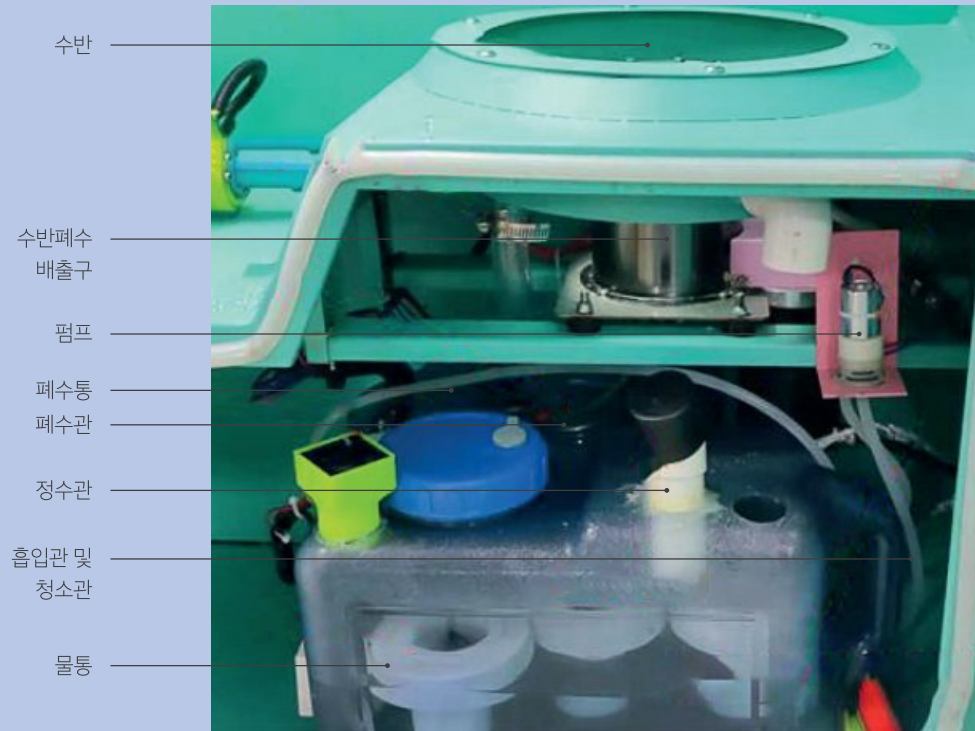


그림1

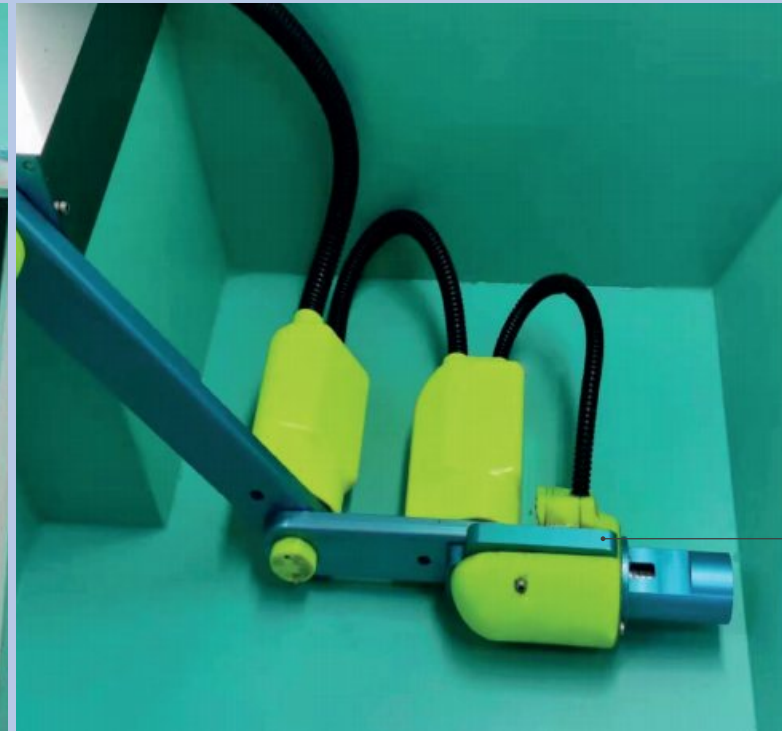


그림2

01

공장에서 출고하기 전에 기계를 엄격하게 테스트하여 정상 작동여부를 확인합니다. 고객은 간단한 부속품만 조립한 후 운송 중에 발생 할 수 있는 오류를 확인하여 주십시오. 검사 및 세팅이 끝난 후 기계를 조작하여 주십시오.

02

우측 하단 캐비닛 도어를 열고, 정수통에 펌프를 연결하는 흰색 파이프 2개를 넣고, 스토브 헤드를 연결하는 물 파이프와 갈때기를 연결하는 물 파이프를 폐수 버킷에 넣은 다음, 우측 상단 캐비닛의 설탕 출력 모듈을 스토브 헤드에 연결하는 중앙노즐이 연결된 흰색 파이프에 연결하십시오.

03

깨끗한 물파이프1을 깨끗한 물통에 넣어주십시오. ; 폐수파이프1이 폐수통과 제대로 연결되어 폐수가 제대로 배출되는지 확인하여 주십시오.
(그림 1)

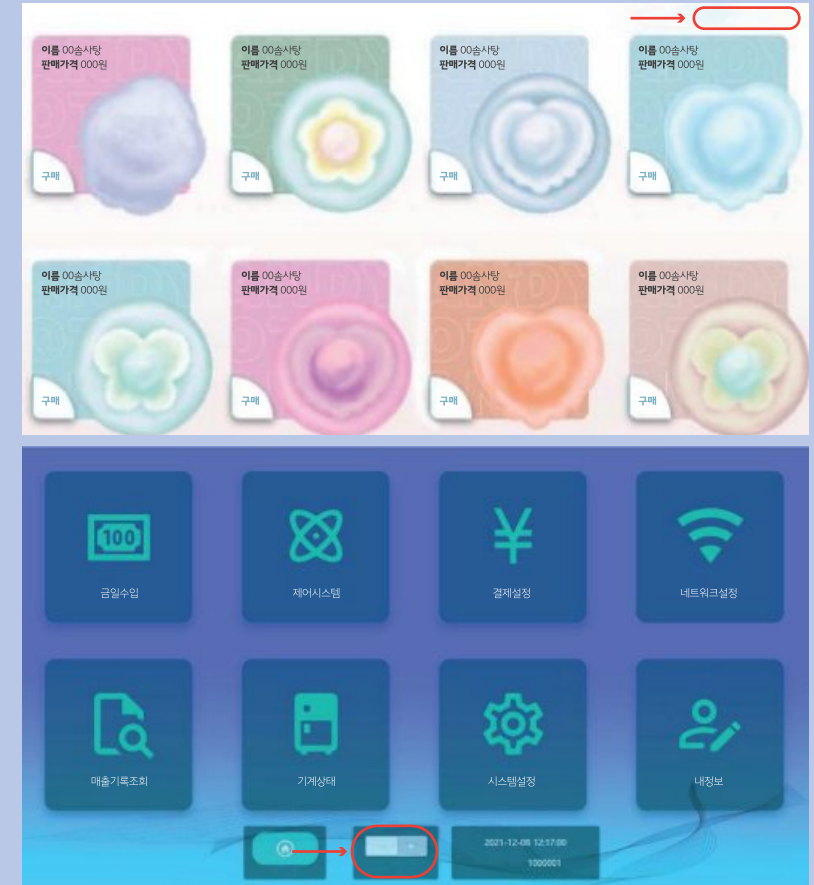
04

아래 그림과 같이 로봇팔 모듈을 배치합니다.
(자연스럽게 늘어지도록).
(그림 2)

05

캐비닛을 모두 닫고 기계를 평평하고 안정적인 장소에 놓고 캐스터를 잠그고 전원을 연결합니다.

05 | 제품 작동



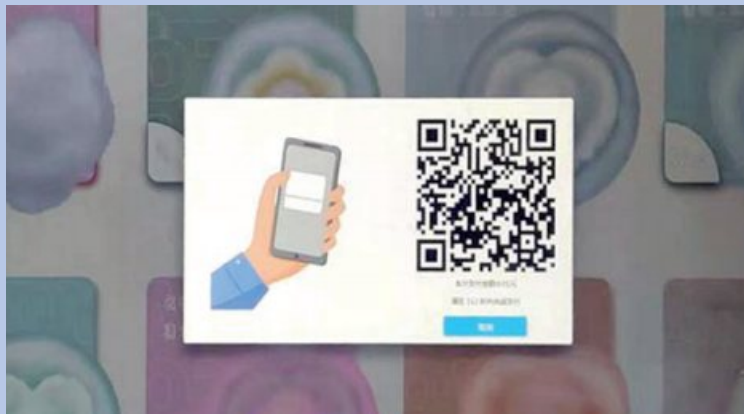
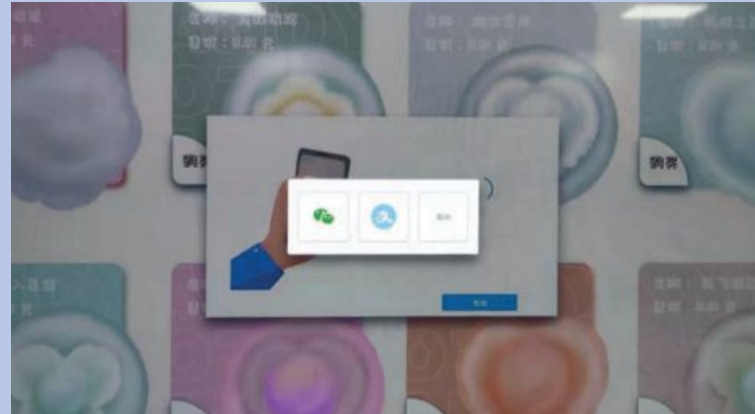
01

전원이 켜진 후 UPS의 빨간색 스위치 버튼을 누르면 기계에서 신호음 이 한 번 울리고 캐비닛에 불이 들어오며 기계 전원이 켜진 후 기계 캐비닛 문이 모두 닫힙니다.

02

기계를 작동시킵니다. 화면 상단 모서리를 길게 누르면 - 계정 암호를 입력하고 제어 인터페이스 입력 → 스위치 아이콘 클릭 → "시작" 클릭, 로봇 리셋 시작, 고로 헤드 가열이 시작됩니다. 설정 온도에 도달하면 온도 상승이 완료되며, 지정된 조건에 도달하기 전에는 설당을 만들기 시작하지 않는다.

참고 이 단계에서는 예열 시간이 3~6분 정도 소요됩니다. (솜사탕 제조에 대한 모든 준비가 완료된 뒤 첫 제조 전 1~2분정도 예열시간을 가져주십시오. 더욱 안정적인 제조가 가능합니다.)



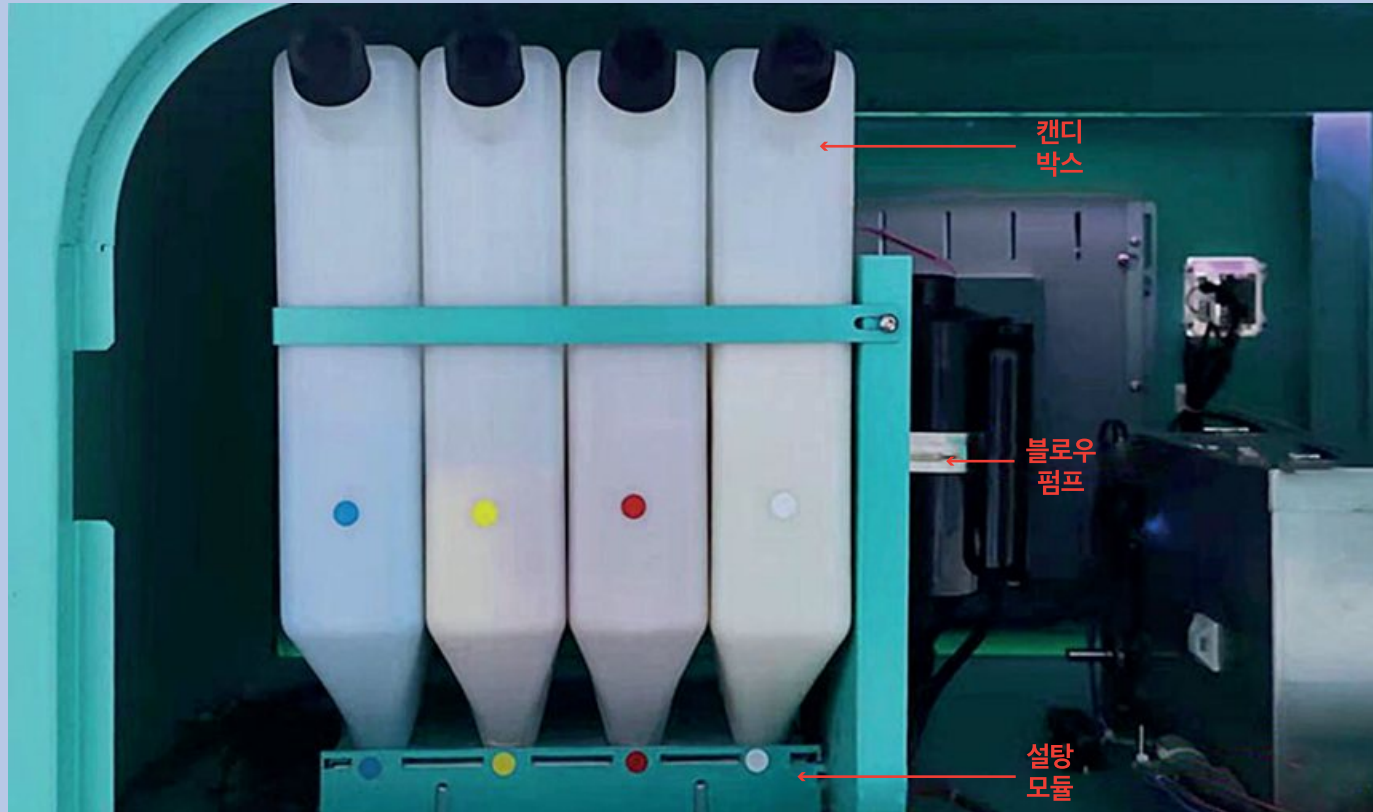
03

원하는 솜사탕 디자인을 선택하십시오. 예열이 완료되면 패턴 선택 > 결제 > 기계가 자동으로 그림과 같이 설당을 만들기 시작합니다!

04

솜사탕만들기 > 마시멜로 꺼내기 > 문은 자동으로 닫힙니다. 완성된 솜사탕을 즐겨주세요.

참고 모든 캐비닛 도어가 잘 닫혀 있고 안정적인 제당 환경(캐비닛 내 온도 및 습도)을 유지해야 합니다.



01

캐비닛 도어를 모두 열고 운송 중
실수로 발생할 수 있는
느슨하거나 분리된 플러그, 파이프
또는 부품이 없는지 확인합니다.

02

설탕 상자의 설탕 함량을 확인합니다.
설탕이 부족할 때는 먼저 캐비닛 문을 열고
병마개를 꺼내 설탕 구멍에 깔때기를 넣은 뒤
다른 색깔의 설탕 상자에 특수 설탕을 넣으면
첨가량이 설탕 상자의 4분의 3 정도 된다.
아래 사진은 오른쪽에서 왼쪽으로 흰색, 빨간색,
노란색, 파란색입니다. 추가 후 캡을 닫습니다.

03

청소통에 물 넣기

먼저 연결된 파이프를 뽑고
청소통을 꺼내어 전날 저장한
물을 붓고 깨끗한 물을 적당량 넣는다.
Tube는 Bucket의 맨 아래쪽에
위치하도록 주의한다.
(정상 생산시 80%까지 추가할 수 있다.)

04

하수통 붓기

먼저 연결된 배관을 뽑
하수통을 꺼낸 다음 하수통을
제때에 안에 버린다.

06 | 전원OFF와 세척



01

터치스크린 오른쪽 상단 모서리를 길게 눌러 계정과 비밀번호 입력창을 띄워주십시오. 계정과 비밀번호를 알맞게 입력하여 다음화면으로 넘어가십시오. → 스위치 켜기/끄기 아이콘을 클릭합니다.
→ 종료 → 냉각 단계는 3~5분 걸립니다.
(버너헤드 청소와 쿨링은 한번의 클릭으로 작동이 가능합니다.
제어 시스템 → 하드웨어 제어 → "청소/물뿌리기" 버튼을 클릭)
온도가 70도 미만일 때 청소를 수동으로 끌 수 있습니다.

참고

청소 기능을 계속 켜 수 없으며 여러 번으로 나눌 수 있습니다.
그렇지 않으면 공기 펌프가 연소됩니다.

02

냉각이 완료되면 버너 헤드의 온도가 60도 이하로 내려가고 버너 헤드의 가동을 멈춘 후 빨간색 스위치 버튼을 누릅니다.
→ 기계 전원이 꺼집니다.

참고

종료 후 기계를 청소하기 전에 기기 외부에 있는 전원 버튼을 꺼야 합니다.

03

세척 시 뜨거운 물을 사용하여
기계에 남아 있는 설탕을 제거하는 것이
가장 편한방법이며
이때 물이 버너 및 전선에 닿지 않도록 주의하십시오.

07 | 인터페이스설명



그림3

설탕 작업

마시멜로의 화려한 스타일을 선택한 후 결제 방법을 선택합니다.
결제가 성공하면 기계가 사탕을 만들기 시작하고 사탕이 완성되면
자동으로 문이 열리고 마시멜로를 꺼내 문이 자동으로 닫힙니다.

백그라운드 인터페이스(그림 4) 작동



그림4

Switch 아이콘

시작하려면 클릭하십시오. 기계의 용해로 헤드가 가열되고 로봇 손이 재설정됩니다. 클릭하여 종료합니다. 기계가 물을 분사하여 용해로 헤드를 냉각하고, 조작기가 작동을 멈춥니다.

오늘의 수익

마시멜로 판매량 집계

제어 시스템

장비의 파라미터 설정

결제 설정

마시멜로 가격 설정

네트워크 설정

WiFi 스위치

판매 기록 조회

판매 주문 조회

컴퓨터 상태

개발 중

시스템 설정

화면 밝기, 소리 및 기타 설정

My

관리 계정 설정



그림1



그림2

01

매일 천으로 캐비닛에 있는
판금, 유리 등에 묻은
설탕을 닦아냅니다. (그림 1)

02

물받이는 하루에도 몇 번씩
물로 씻어야 하며,
남은 물기는 모두 제거하여 주십시오.
숨사탕 약 300개당 한번씩
버너를 청소하여 주십시오.
버너 내부에 설탕이 쌓이면
숨사탕 패턴에 영향이 생깁니다. (그림2)

03

필터는 매일 꺼내 물로 행군 후
건조시켜 제자리에 다시 놓아 주십시오.
필터가 차단되면
숨사탕 패턴에 영향을 줍니다.

04

프로필 나이프는 매일 젖은 헝겊으로
닦은 후 종이 타월을 이용해 물기를 닦아낸다.
프로필 나이프에 설탕이 너무 많이 묻으면,
패턴에 영향을 줄 겁니다

05

매일 정기적으로 깨끗한 물통에
물을 90% 정도 채워주세요.
수도배수관이 잡히지 않도록 주의하십시오.
파이프라인에 장애물이 없는지 확인하고
수도관과 폐수는 매일 비워주십시오.
폐배관을 다시 설치할 때는 반드시
폐수통에 연결하여주십시오.
스토브 헤드 아래 공급 튜브에
폐수 버킷을 밀어넣지 않도록 주의하십시오.

09 | 유의사항

01

전원을 종료할때 전원 플러그를 직접 당기지마시고 정해진 종료단계를 차례대로 따라주십시오. 먼저 터치 스크린으로 들어가 종료 버튼을 클릭한 후 온도가 60도 아래로 떨어질 때까지 기다렸다가 장치 왼쪽 캐비닛의 빨간색 버튼 (그림 1 참조)을 눌러 전원을 차단합니다. 그렇지 않으면 회전으로 인해 버너 과열로 인해 기기가 손상 될 수 있습니다.

02

설탕은 캔디박스에 들어있는 설탕을 다 쓴 후 채워주십시오. 설탕을 충전할때에는 캔디박스안의 설탕을 3/4만 채워 너무 꽉 차지 않도록 주의하여 주십시오. 캔디박스가 과하게 채워질 경우 오류가 생길 수 있습니다.

03

터치 스크린의 전원 버튼을 누르면 버너가 회전합니다. 기계를 사용하기 전에 물받이가 설치와 문이 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오.

04

정수버킷과 폐수버킷 설치 시 용도에 해당 수도관을 연결해야 하며 바뀌서 설치하는 것은 불가능 합니다. 주의하여 연결해주십시오.

05

솜사탕을 만들때 막대기를 꽂지 않으셔도 됩니다. 결제가 완료되면 기계가 자동으로 솜사탕을 제조합니다.

06

청소 시 필요한 경우 터치스크린을 클릭하여 기기의 섯다운하고 온도가 60도 이하로 내려가는 것을 확인 한 후 기계의 전원 플러그를 뽑고아 전원을 완전히 차단하고 청소를 진행하십시오.

07

기계를 옮긴 후에는 기계의 부품, 소켓, 배관이 헐겁거나 어긋나 있지 않은지 확인하십시오. 모든것이 정상이라는 것을 확인한 후 기기를 작동시키십시오.

08

장거리 운송의 경우 조립된 부품을 분해하여 남아있을 수 있는 설탕을 제거 한 후 진행하여 주십시오.

09

자재가 누락되었다는 메시지가 표시되면 해당 자재를 추가하여 문제를 해결하십시오. 수리가 완료되면 프롬프트를 닫습니다.



그림1

예외사항	관련 하드웨어	해결방법
날아다니는 실크, 펄럭임 (관리자가 조작한 후)	버너, 가슴기	가슴기 정상여부 확인 후 3~5℃ 정도 적정 온도 조절
날아다니는 실크, 펄럭임 (설탕 관리자가 조작하기 전)	버너	버너 온도가 너무 높을 때는 온도를 3~5℃ 정도 적절하게 조정
설탕 모양이 작고 떠다니지 않음	설탕 운송 모듈, 공기 펌프, 필터, 가슴 노즐	설탕이 부족한지, 캔디박스에 설탕이 묻쳐 있는지, 각 파이프라인이 단단히 연결되었는지, 사탕 상자에 금이 갔는지, 필터 스크린을 청소하거나 습도를 적당히 낮추십시오.
숨사탕이 막대기에 달라붙지 않고 모양이 너무 험렁함	가슴 노즐, 필터	가슴노즐이 물을 뿌리고 있는지 확인, 습도를 20정도 높인 후 필터 청소
끈적하게 달라붙은 숨사탕	프레스 모듈	가열 압력이 정상인지 확인하고, 젖은 종이 타월로 압력 나이프 청소
기계가 계속 삐 소리를 내거나 시작되지 않음	외부 회로/캐비닛 모듈 B	상부 회로가 꺼져 있고 전기 캐비닛 B가 트립되었는지 점검하십시오.
소프트웨어 문제	없음	본사 관리자와 연결

AirKaliber®

법인명(상호) 칼리브코리아 **대표자(성명)** 김명순 **사업자 등록번호** 안내 [870-16-00642] **통신판매업 신고** 제 2019-대구수성구-0051호 [사업자정보확인] **전화** 1644-2352 **팩스** 0537512988
주소 42159 대구광역시 수성구 신천동로 128 (상동) 3층 칼리브코리아 **개인정보보호책임자** 김명순(kaliber2@naver.com) Contact kaliber2@naver.com for more information.

Copyright © 2018 에어칼리브. All rights reserved.