



The marshmallow machine makes money

Guangzhou Caiyun Volume Intelligent Technology Co., LTD Commercial vending Machine (cotton candy machine) CT580 manual

The marshmallow machine makes money

Manufacturer: Guangzhou Caiyun Volume Intelligent Technology Co., LTD

Address: 53 Shixin Road, Panyu District, Guangzhou City, Guangdong Province



CONTINUAR



ENTRADAS

uno



Los parámetros de la máquina..... (1)

cuatro



Preparación antes de la puesta en marcha.

..... (4)

siete



instrumento de la máquina

operación..... ÿ 7 ÿ

diez



Resolución de problemas..... ÿ 10 ÿ

dos



Partes a introducir..... ÿ 2 ÿ

cinco



Operación de la máquina Procedimiento...

..... (5)

ocho



Mantenimiento y reparación.....

(8)

una vez



Solución de problemas de fallas
comunes.. ÿ 11 ÿ

tres



Fuera del contenido..... ÿ

seis



Apagado y limpieza....

ÿ 6 ÿ

nueve



Asuntos que requieren atención...

(9)

doce



Solución de problemas.....

Yo.

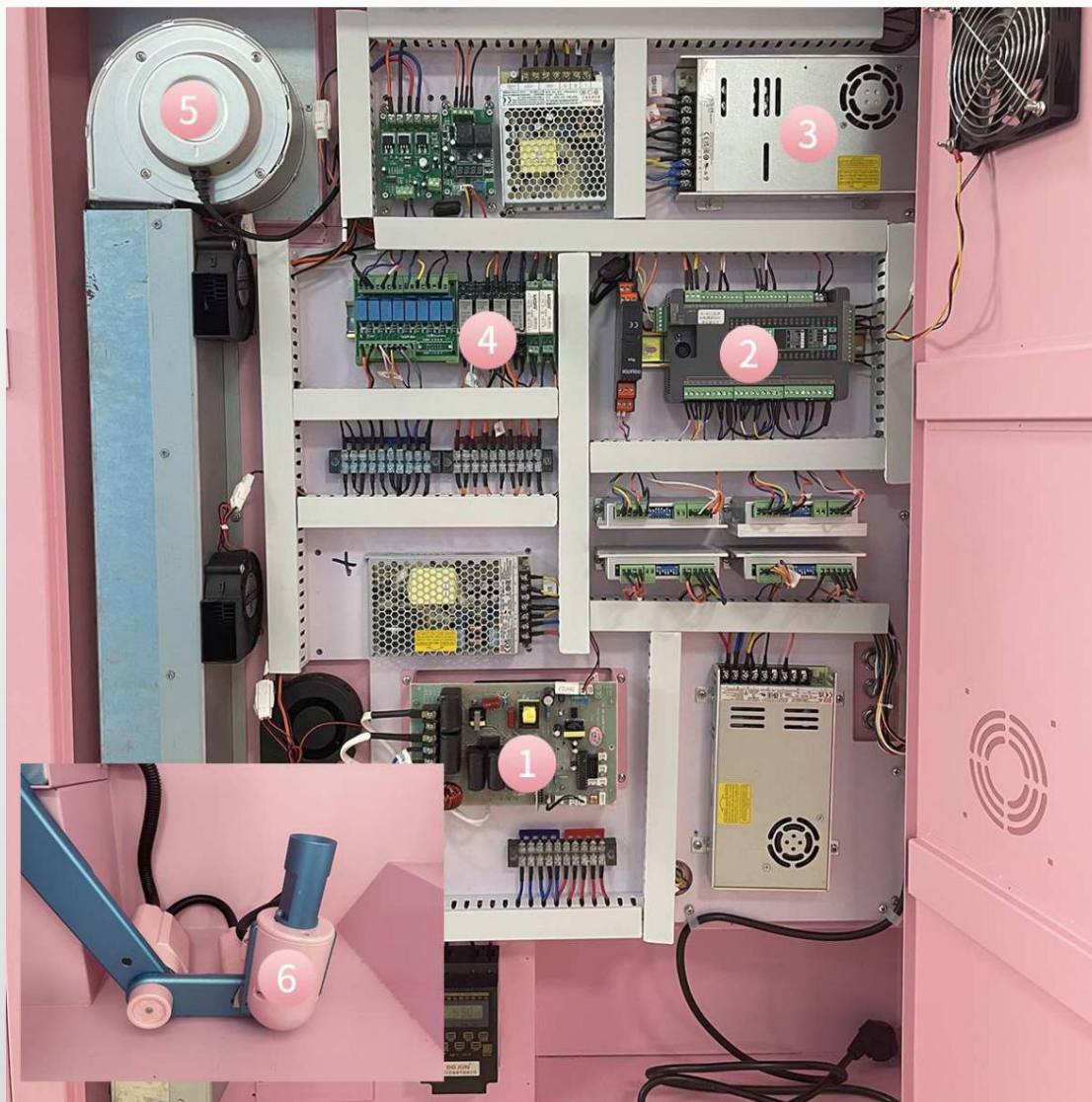
- Parámetros de la máquina Preste atención a
1. Asegúrese de que la unidad esté conectada de manera confiable (con cable a tierra) y que el detector de enchufe pueda verificarla
 2. Asegúrese de que la barra de extensión para la conexión local sea 220V2500W10A
 3. Asegúrese de usar consumibles originales y agua purificada 4. Este dispositivo es solo para uso en interiores
 5. El dispositivo no es adecuado para la instalación donde puede haber salpicaduras de agua
 6. El acceso al área de mantenimiento debe limitarse estrictamente a personas con conocimiento profesional y equipo real (personal experimentado y necesidad de prestar atención a la seguridad e higiene)
 7. Si el dispositivo no se utiliza dentro de los límites nominales rango de temperatura ambiente, el patrón y el gabinete cambiarán (Condensación interna y otros problemas)

El consumo de energía de la máquina.	2500W
Voltaje	CA220V 50HZ
Consumo de agua limpia	25 azúcar/L
Consumo de azúcar	25 / KG de azúcar
Consumo de agua para humidificación	3-9L/8horas *2
El tamaño de la máquina	1315*645*2019
Tamaño de la máquina después del embalaje	1365*695*2125
Peso neto de la máquina	265 kg
Temperatura ambiente de funcionamiento	Temperatura interior
Inclinación máxima de transporte	30°C

2. Introducción de componentes



1. Módulo de palanca hacia abajo
2. El módulo de azúcar
3. Bomba de aire
4. Mano robótica
5. Módulo quemador
6. estanque de agua
7. Cubo de rojo
8. Cubo de basura
9. Pantalla táctil Android de 22 pulgadas
10. Cuchillo para ortesis
11. Pantalla de filtro
12. Aspirador de agua



1. Placa de calentamiento de batería
2. Controlador PLC de Mitsubishi
3. Taiwán China SIGNIFICA BIEN POTENCIA
4. Relé de Honeywell EE. UU. UU.
5. Ventilador ebm de Alemania
6. Interruptor sensor OMRON Japón

3. Contenido del desembalaje Estimado

cliente, atención ¡hola! y Muchas compras gracias de nuestra máquina de algodón.

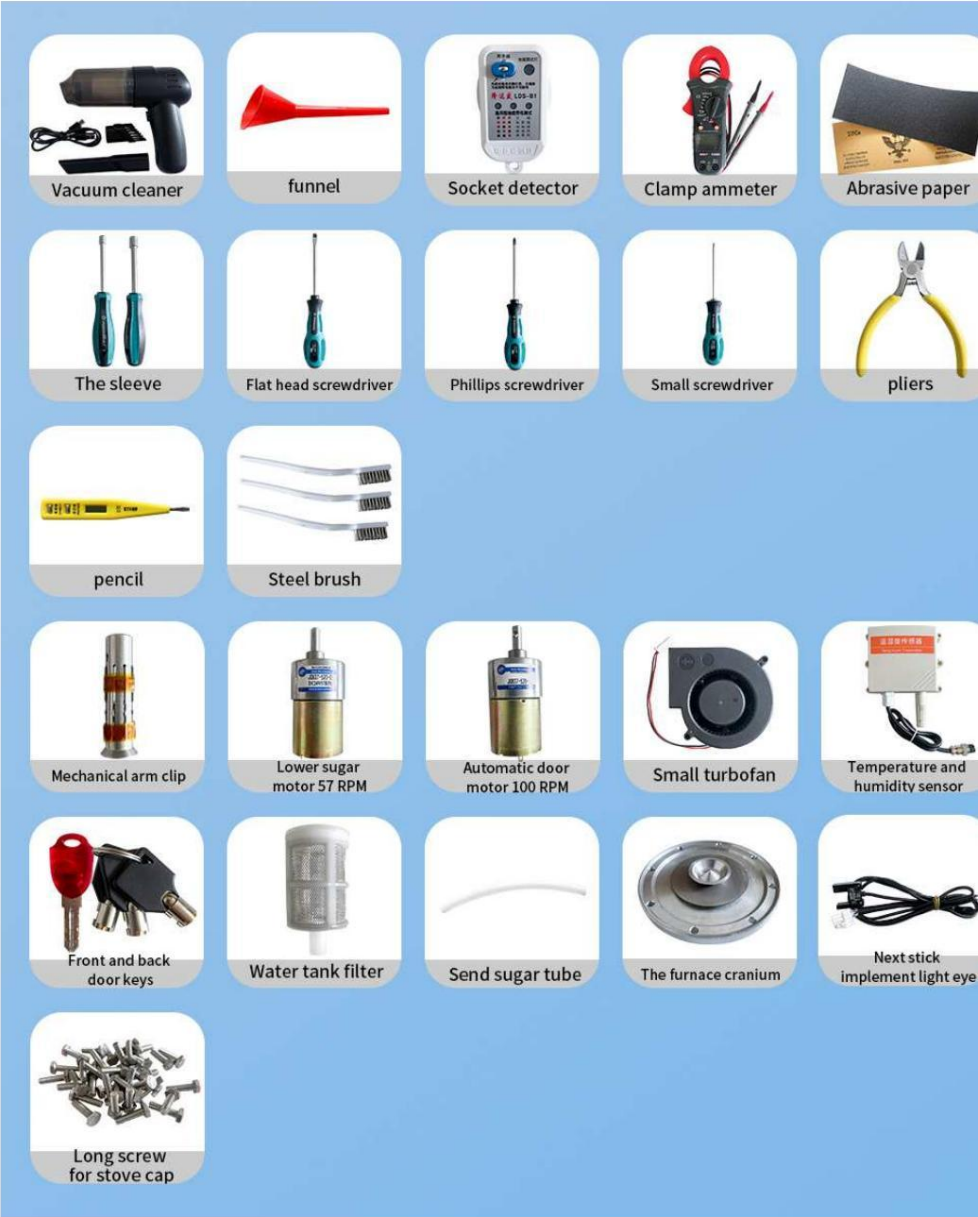
de azúcar. Después de recibir la máquina, asegúrese de contar la cantidad de artículos y consumibles aleatorios, para que pueda encender la máquina normalmente. alguno

Equipo:

las piezas/consumibles pueden empacarse y almacenarse en la carrocería. Por favor, desembale y revisa con cuidado!

El paquete de repuestos:

1 tapa de horno, 1 sensor de temperatura y humedad, 1 antena de puerta automática, 1 plato manipulador, 1 ojo de luz de varilla inferior, 1 ventilador de turbina pequeña, 1 motor de azúcar inferior 57 RPM, 1 motor de puerta automática 100 RPM, 1 filtro de tanque de agua, 2 tubos de azúcar, 40 tornillos largos en la tapa del horno, 5 llaves de la puerta delantera y trasera.



4. Comprueba antes de empezar

1. La máquina se ha probado

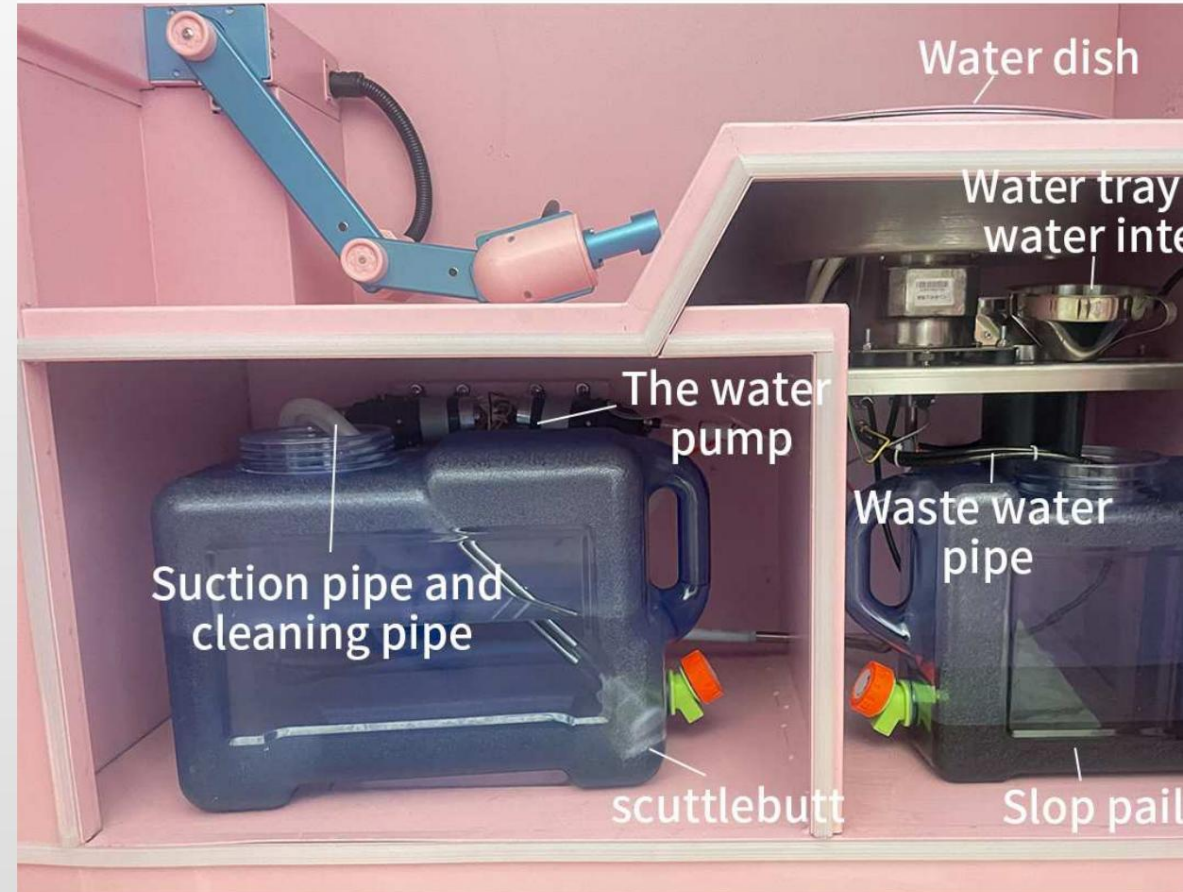
estrictamente y se ha confirmado que funciona normalmente antes de salir de fábrica. El cliente solo necesita

realice un ensamblaje de piezas simples y verifique si la línea está suelta durante el transporte.

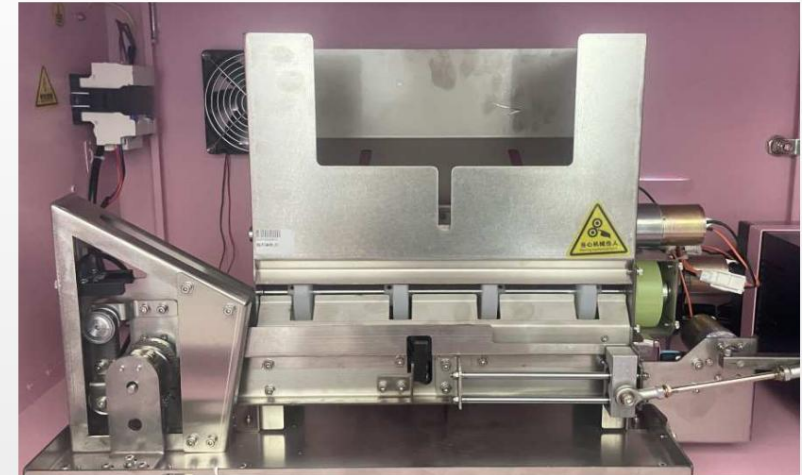
2. Abra la puerta inferior izquierda del gabinete, coloque las dos tuberías blancas conectadas a la bomba de agua en el balde de limpieza y las tuberías negras de agua conectadas al cabezal del horno y el embudo en el balde de aguas.

residuos. Luego conecte el tubo blanco conectado al módulo de salida de azúcar

en el gabinete inferior derecho a la boca del tubo central del cabezal del horno.



3. Colocación de la barra de papel: el dispositivo de extracción de la barra está ubicado sobre la puerta del gabinete frontal de la máquina; jubilarse tiras de papel y colóquelas planas por turnos en el dispositivo de salida de varillas; La cantidad recomendado es de unas tres cuartas partes del envase.



4. Utilice el detector de fase distribuido aleatoriamente para verificar si el enchufe tiene un cable a tierra y si el cable cero vivo es correcto; Asegure una conexión a tierra confiable de la máquina. (Las 2 luces en el lado derecho del probador de fase son correctas)



5. (como se muestra en la Figura 1), limpie la tubería de agua -> limpie el balde; Tubería de aguas residuales 1 > el cubo de aguas residuales debe insertarse correctamente para comprobar si la salida de aguas residuales de la bandeja de agua está alineada

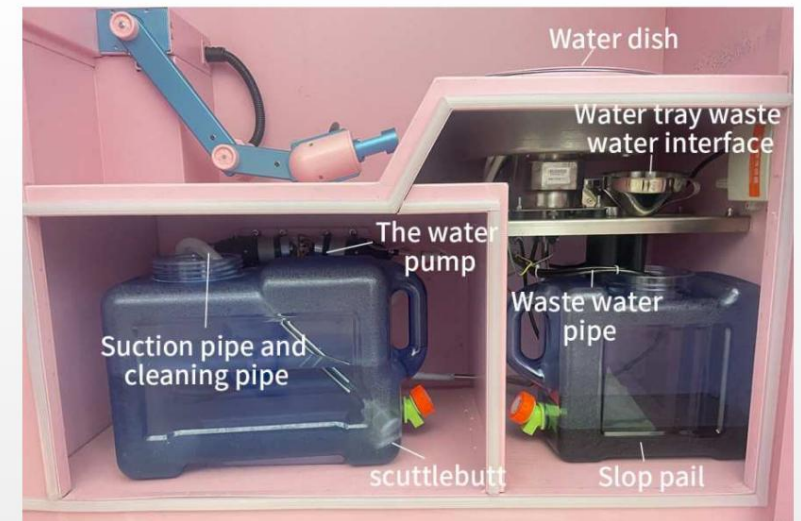


figura 1

6. Coloque el módulo manipulador de acuerdo con la siguiente figura (pandeo natural). (como se muestra en la Figura 2)

7. Cierre todas las puertas del gabinete, coloque la máquina en el piso plano, bloquee las ruedas y el enchufe. la fuente de alimentación.



figura 2

5. Pasos de operación de la máquina

1. Cuando la energía esté encendida, presione el botón rojo en el UPS. La máquina vibra, las luces se encienden dentro del gabinete, la electricidad entra en la máquina y luego cierra todas las puertas del gabinete de la máquina.

Ponga en marcha la máquina. Mantenga presionada la esquina superior de la contraseña de la cuenta de la figura bel con el logotipo como la línea horizontal, ingrese el co haga clic en el ícono de encendido y apagado -> haga clic en "Iniciar", el robot se reinicia y la cabeza del horno comienza a calentarse. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, el calentamiento ha terminado. No comience a hacer que se alcance la condición especificada. En este paso, toma de 3 a 6 minutos (cuando se alcanzan las condiciones para hacer azúcar, si es azúcar f, se recomienda dejar que el dispositivo funcione durante 1 a 2 minutos, es más estable).



3. Elige flores y haz azúcar. Como se muestra a continuación: Después de calentar, seleccione el patrón -> Pagar -> ¡la máquina comienza a producir azúcar automáticamente!

4. Tome el azúcar, termine el azúcar -> saque el malvavisco -> Saque la puerta del azúcar y cierre automáticamente. Nota: asegúrese de que todas las puertas del gabinete estén cerradas para mantener un ambiente de azúcar bueno y estable (temperatura y humedad en el gabinete).



controlar

1. Abra todas las puertas del gabinete y verifique si los enchufes, las

Las tuberías o los componentes están sueltos o sueltos durante el transporte.

2. Verifique la cantidad de azúcar en la caja de azúcar. Si hay escasez de azúcar, primero abra la puerta del gabinete, saque la tapa, inserte el embudo en el orificio del azúcar y luego agregue azúcar especial a las cajas de azúcar de diferentes colores, agregando aproximadamente las tres cuartas partes del volumen de la caja de azúcar A continuación, de izquierda a derecha, son: blanco, rojo, amarillo, azul. Ponga la tapa en la botella después de agregar.

3. Limpie el balde y agregue agua: saque la tubería conectada, saque el balde limpio, vierta el agua almacenada del día anterior y agregue una cantidad adecuada de agua limpia. Tenga cuidado de poner el tubo en el fondo del balde. (La producción normal se se puede agregar al 80% completo).

4. Vierta agua del balde de aguas residuales: saque la tubería conectada, saque el balde de aguas residuales y vierta las aguas residuales a tiempo



6. Configuración de fondo

1. En la página de compra, mantenga presionada la parte superior parte derecha de la pantalla LCD durante 3 a 5 segundos para ingresar al fondo. (Figura 1)
2. Introduzca la contraseña. La contraseña inicial es: 123456 (Figura 2)
3. Configuración de parámetros, puede configurar la temperatura y la humedad; Configuración de parámetros de temperatura del cabezal del horno y configuración de parámetros de humedad de la máquina; Si se requiere ajuste, opere bajo la guía del personal técnico. (Figura 3)
4. Armado de inventario: armar el inventario de barras de azúcar y papel y el inventario de baldes limpios de agua; Después de reabastecer cada material suplementario, es necesario introducir este artículo para establecer el inventario de material suplementario correspondiente al valor correspondiente. (Figura 4)



figura 1



figura 2

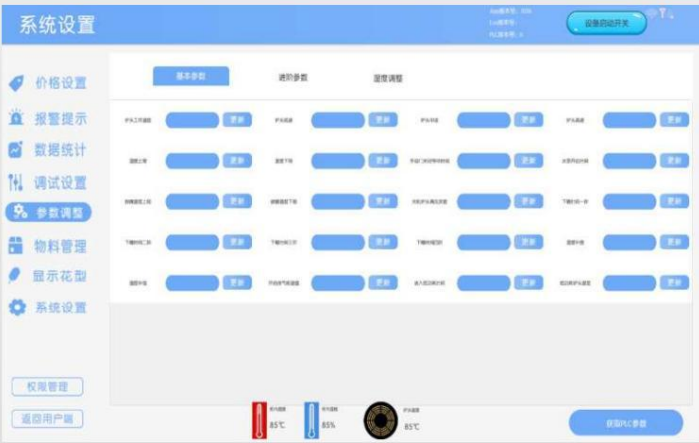


figura 3



figura 4

7.Shutdown and clean up

- 1 Hold down the upper right corner of the touch screen to enter the account and password, enter the back button Tap "Switch on "> Power off > Cool Down The furnace for 3-5 minutes.
- You can clean the furnace by clicking ONE > Deselect ONE > " Clean "buttonHead and accelerate cooling. You can manually turn off the cleaning when the temperature is below 70 degreesIt off. Need to note: the cleaning function can not be continuously open, butTo be used several times, otherwise will burn the air pump.
- After cooling is completed, the temperature of the furnace head drops to 60 degrees or below, the furnaceWhen the head stops running, press the stop button switch button 1 > Machine on the UPSShut down the machine, need to unplug the external power supply machine, howeverBefore the machine can be cleaned.
- Use hot water when cleaning to make it easier to clean residual sugar from the machine. Be careful not to let water come into contact with the stove and electrical wires



cabeza del horno limpia

1. Saque la manga del juego de herramientas, sostenga el
cabeza del horno y retire el horno inferior
cubierta (Figura 1).
2. Después de remover el cabezal del horno en agua caliente
Durante diez minutos, saca el cepillo de acero del juego
de herramientas, frote la superficie del cabezal del horno y
el engranaje, especialmente preste atención a los dientes
Negros del engranaje causados por el largo plazo. uso
(Figura 2).
3. Ingrese a la Configuración del sistema - Configuración de depuración
- rotación a baja velocidad del cabezal del horno (Figura 3)
4. Limpie los dientes negros en el borde de la cabeza del
horno con un cepillo de acero sumergido en agua y la
cabeza del horno girando a baja velocidad (Figura 4).



figura 1



figura 2



figura 3



Cifra

8. Machine and instrument operation



Figure 3

Do sugar operation

Select the marshmallow style in (Figure 3), and then choose the payment method. After the payment is successful, the machine starts to make sugar. When the sugar is finished, the door will open automatically, and the door will be closed automatically when the marshmallow is taken out.

Background Interface Operations

Switch on/off icon:

Click Start: machine furnace head heating up, machine hand reset

Click shutdown: machine spray water to cool the furnace head, manipulator stop

Check for updates: Update the software version

Payment method: Switch the payment method

Commodity price adjustment: set the price of cotton candy

Statistics: Statistics of cotton candy sales

Alarm record: record what the machine reported

Debug page: Debug the device

Reset password: Changes the background password

Parameter adjustment: Set device parameters

Others: Setting device contacts, screen brightness, sound, wifi and 4G switch

Language setting: Language switching

Maintenance report: Machine failure or alarm needs to be reported to the background

Check the material: After adding the sugar water and cleaning the waste water, enter here and click Add or remove



9. Mantenimiento y

1. Limpie la hoja de metal y el vidrio del gabinete con un trapo todos los días (Figura 1).
reparar

2. La bandeja de agua debe sacarse y lavarse con agua todos los días. Al volver a colocarlo, preste atención a la alineación de la boca de la bandeja de agua y el embudo en la parte inferior. El cabezal del horno ha producido alrededor de 300 azúcares y debe limpiarse una vez. Cuando el interior de la cabeza del horno está bloqueado por azúcares acumulados, el patrón se verá afectado (Figura 2).

3. El filtro se debe sacar y lavar con agua todos los días, luego el agua se debe sacudir para secarla y volver a colocarla en su lugar. Cuando el filtro está bloqueado, el patrón se verá afectado

4. Limpie el cuchillo de presión con un paño húmedo todos los días y luego seque el agua con una toalla de papel. Demasiada azúcar en el cuchillo de presión afectará al patrón.

5. Llene el cubo de agua regularmente todos los días hasta que esté lleno en un 90 %. No doble la tubería de agua cuando la drene para asegurarse de que la tubería no esté obstruida. Vierta el agua residual del balde de agua residual todos los días y coloque dos tubos de desagüe negros cuando lo vuelva a colocar. Preste atención a la cubeta de aguas residuales y trate de no empujarla hacia la tubería de alimentación debajo de la cabeza del horno.

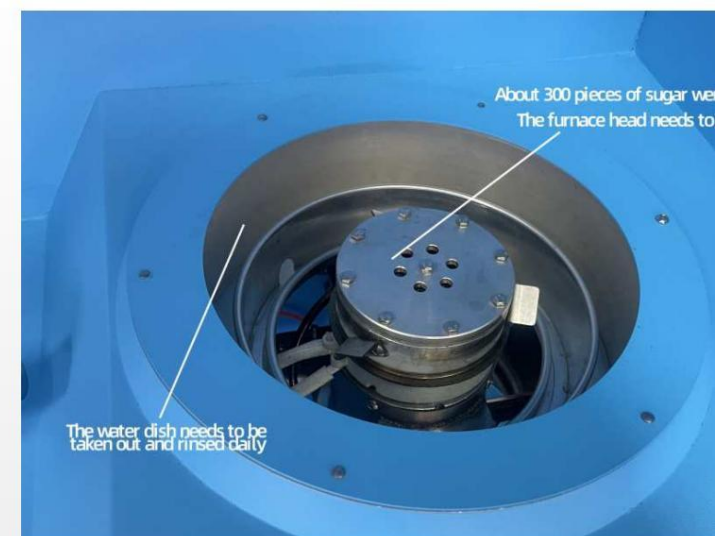


figura 1

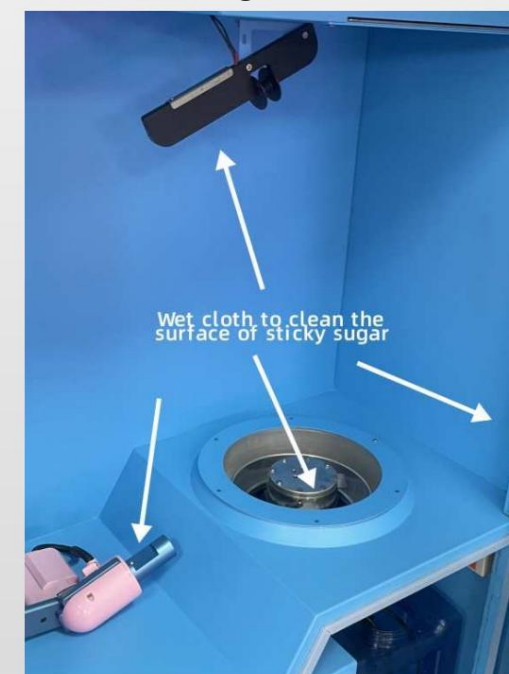


figura 2

10. Precauciones

1. No desconecte directamente el enchufe de alimentación en ningún momento. Se debe seguir el procedimiento de apagado: ingrese a la pantalla táctil y baje el dispositivo primero, espere hasta que la temperatura baje de 60 grados, apague el botón rojo en el gabinete izquierdo del dispositivo que se muestra en la Figura 1), luego desconecte el dispositivo y apaguelo. Baje el dispositivo, de lo contrario, el cabezal del horno dejará de girar repentinamente y se dañará por sobrecalentamiento.
2. Agregue azúcar solo después de que se haya agotado el azúcar en la caja de azúcar. Al agregar azúcar, el azúcar en la caja de azúcar no debe ser demasiado. La cantidad de azúcar agregada debe ser aproximadamente tres cuartos del volumen de la caja de azúcar, de lo contrario, puede causar azúcar.
- 3 Presione el botón de encendido en la pantalla táctil y el cabezal de la estufa girará. Entonces, antes de encender la máquina, asegúrese de que el agua esté instalada y la puerta esté cerrada.
4. Al instalar la cubeta de agua y la cubeta de aguas residuales, conecte la tubería de agua. No reemplace la tubería de agua.
- 5 No necesitas un palo para hacer azúcar. Una vez que se completa el pago, la máquina automáticamente hace el azúcar
6. Al limpiar, debe hacer clic en la pantalla táctil para apagar según sea necesario, la temperatura es inferior a 60 grados, retire el enchufe de la máquina y se requiere un corte de energía completo para la limpieza.
7. Después de mover la máquina, verifique si las piezas, los insertos y los tubos de la máquina están sueltos o desplazados. Asegúrese de estar siempre en orden antes de poder operar ÿ
- 8 El transporte de larga distancia debe ensamblarse con piezas hacia abajo, ayudando a limpiar el azúcar residual
9. Cuando aparezca la máquina, presione el icono de alarma durante 5 segundos para eliminarla y reparar el problema. Una vez finalizada la reparación, haga clic en el botón de inicio en la pantalla táctil para restablecerla.

11. Troubleshooting of common faults

1. Humidification failure

Humidifier troubleshooting: Click the upper right corner of the screen on the purchase page and enter the background of the machine within 3-5 seconds-- Point device test -- point humidifier play key

1. Touch the picture below. 1. Is there any vibration in this water pump? (beside the clean bucket)

2. The parts in Figure 2 have vibration -- it depends on whether the nozzle next to the stove head is spraying water or the water is a line rather than a spray

3. If it does not spray water or the spray comes out of a line, shut down the nozzle and unscrew it. Do not install it first -- then turn it on and enter the humidifier play button in the background equipment test point -- check whether the nozzle can spray water -- if it can spray water, shut down and install a new nozzle

Note: The sprinkler head is a fragile part, and the length of the blockage is related to the local water quality (another reason is that sugar falls on the sprinkler head).

2. Do sugar after the completion of the floss, floss

After sugar is finished, there are also flying wires and floating catkins. The furnace head cover and the furnace head directly have sugar, leading to a small sugar gap, and the sugar did not all float out within the specified time; The treatment method is to lower the temperature of the blast furnace head to make sugar (5-8 degrees) in the specified technology first. Under the same condition of time, the temperature increases and the sugar output speed is faster. If THE SOLUTION STILL CANNOT BE SOLVED BY increasing the temperature (the furnace cover has been used for 10-15 days), the furnace cover needs to be replaced/cleaned. After the furnace cover is removed, brush the gap around the furnace head as clean as possible with a steel brush. After the furnace cover is released into the water for half an hour, brush it clean (note that the gap on the outside also needs to be brushed clean).

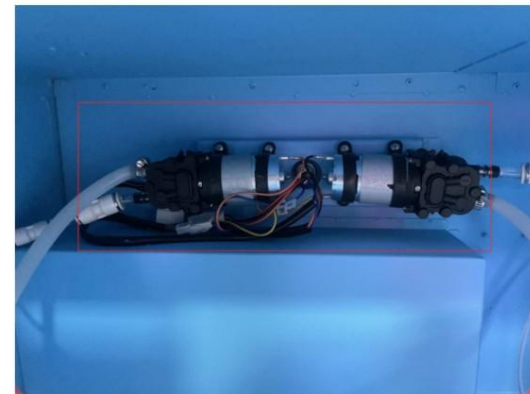
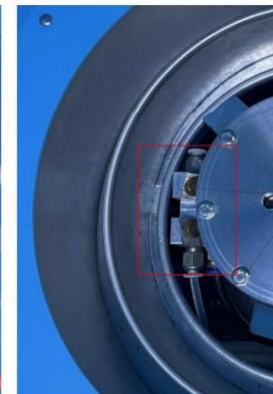
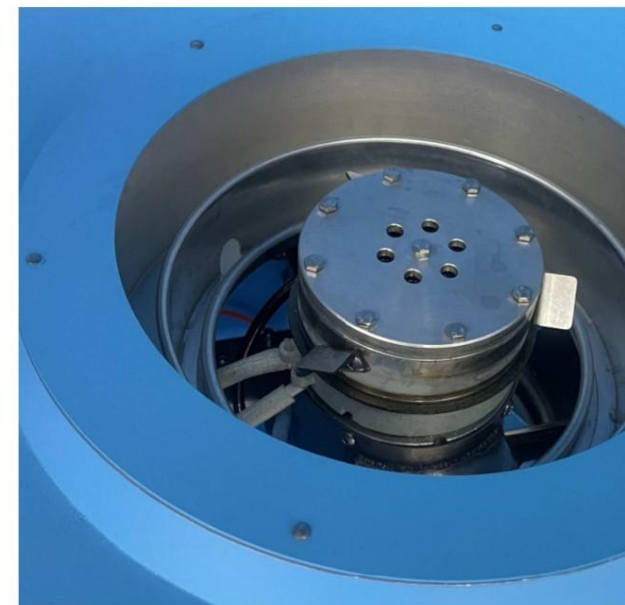


Figure 1



Fig



12. Manejo de anomalías

fenómeno anormal	Hardware asociado	Método de procesamiento
Hilo dental, hilo dental (después de que el manipulador se haya ido)	Cabezal del horno, humidificador	Comprobar si el humidificador funciona para aumentar la temperatura de 3 a 5°
Hilo dental, hilo dental (aparecer ante el manipulador para hacer azúcar)	cabeza de horno	Si la temperatura de la cabeza del horno es más baja, la temperatura será apropiada b
El azúcar es pequeño y no tiene flóculo.	Módulo de suministro de azúcar, bomba de aire, pantalla de filtro	Verifique si falta azúcar, si el azúcar en la caja de azúcar está aglomerada, verifique las tuberías están bien conectadas, verifique qué caja de azúcar está rota y limpia el
El malvavisco no se pega al palo y la forma es demasiado suelta.	Boquilla del humidificador, filtro pantalla	Compruebe si la boquilla del humidificador es agua, aumente la humedad en 20 y el filtrar
Prensa tipo malvavisco podrido pegajoso	módulo prensado	Verifique la presión al calor normal, con un cuchillo de presión con papel húmedo para
La máquina sigue sonando o no arranca.	Circuito externo/módulo de armario B	Verifique si el circuito superior es po Verifique si el gabinete de potencia B
Un problema de software	sin heno	Servir de enlace con las personas dentro de la comp.