

微電腦果糖定量機

ET-9CSN

技術手冊

本公司榮獲

： 台灣包裝之星
◎ 優良設計產品獎

台灣精品標誌2001

歐洲安全規格

經濟部創新研究獎

ET-9CSN 微電腦果糖定量機功能使用說明

一. 機器規格:

型號	機械尺寸	電源	重量	容量	填充量
ET-9CSN	220x450x370mm	110/220V500W	9 公斤	8 公升	5-200cc±3cc



重要機件名稱

1. 操作面板 2. 果糖機蓋子 (上蓋) 3. 充填頭 (出料口)

液晶顯示說明

1. " YF 電源指示燈  " : 顯示幕 LED 顯示時, 表示封口機 IC 板已通電在預備狀態。
2. " 補給指示燈  " : 顯示幕 LED 顯示時, 表示需要補給果糖。
3. " 恆溫指示燈  " : 顯示幕 LED 顯示時, 表示正在進行電熱加溫動作。
4. " 填充指示燈  " : 顯示幕 LED 顯示時, 表示正在進行填充動作

二. 操作說明：

- 1.開機前須先補足果糖，若在操作中突然聽見嗶！嗶！...5 聲，補給燈閃爍並每隔 2 秒鐘呼叫及閃爍 1 次，表示果糖已到低液位了；為避免影響操作請立即再補給果糖。
- 2.當開機後溫度未達 32 度時機器不能運轉，**須待螢幕出現【YFCC】方可操作使用。**
- 3.欲連續輸出果糖時，請長按「連續/停止」鍵 6 秒鐘，待聽到嗶！嗶！...5 聲時立即離手果糖開始輸出；若要停止請再輕按「連續/停止」鍵即可。
- 4.查看計數器按「▲」鍵，查看目前溫度請按「儲存」鍵。
- 5.單組流量設定：按設定鍵→欲設定之組別鍵→再按▲或▼鍵增減→當所有組別設定完成→再按儲存鍵完成設定。
- 6.每日打開電源約 5-10 分鐘後，加溫動作完成後，讓果糖機運轉 2-3 次，以便輸出管內部未加溫的果糖(約 100cc)順利排出，以確保輸出之準確度。
(100cc 大約等於 = 幫浦系統 60cc+送出管 20cc+填充頭 20cc)

三. 注意事項：

- 1.第一次使用時，請先用 60°C 溫水清潔桶內，擦拭乾淨後再倒入果糖，當補足果糖後，先利用連續鍵，使果糖機運轉 2-3 次，將管內空氣、殘餘水份順利排擠出去。
- 2.補充果糖時，應慢慢倒入，避免果糖機產生大量氣泡，影響輸出準確度。
- 3.每使用 3 個月應用 60°C 溫水清洗料桶內部及輸糖管路，以確保輸出之準確度。

四. 功能設定說明表：（建議由技術人員設定）

※長按設定鍵 5 秒進入內部功能設定，設定完成後須按設定鍵、儲存鍵方可結束離開。

項次	功能	出廠值	備註
P1	設定出糖比例：1~2000	180	按▲鍵：出糖量減少 按▼鍵：出糖量增加
P2	果糖黏稠度偵測	15	在 P1 下長按設定鍵 5 秒才可進入 P2
P3	溫度調整(密碼 1-2” “3-2” “2-2”)	32	按▲鍵：溫度增加 按▼鍵：溫度減少
P4	補料延遲時間:1~30(表示 0.1~3 秒)	30	按▲鍵：時間增加(秒) 按▼鍵：時間減少(秒)
P5	補料時間:1~200(x2 秒)	150	按▲鍵：時間增加(秒) 按▼鍵：時間減少(秒)

※ (P4、P5 為 ET-9H 設定功能)

ET-9CSN 維修篇

故障排除方法

項次	故障原因	故障排除
1	漏糖	① 塑膠接頭與泵頭接合處是否鎖緊。 ② 銅彎頭 L 型與泵頭接合處是否鎖緊。 ③ 馬達與泵頭接合處的螺絲是否鎖緊。 ④ 液位固定套#白色 PE 是否斷裂。
2	果糖流不出來	① 馬達故障。 ② 泵頭故障。 ③ IC 板本身當機。 ④ 電熱片 4 分割#鐵.鎖在馬達的螺絲鬆動。
3	出糖口(填充頭)會滴糖	① 逆止閥裏面是否有異物.(清洗) ② 泵頭裏面有空氣.(連續鍵按住 5 秒,使泵頭裏的空氣擠壓出來)
4	加溫系統問題	① 加溫線斷線。 ② 電熱板故障。 ③ IC 板本身當機。 ④ EDY 設定溫度未到。
5	流量不停	① 偵測電眼故障(ECN). ② IC 板本身當機。
6	果糖機沒電源停擺	① 電源線插頭沒插好或電源線接觸不良。 ② IC 板上保險絲燒掉。 ③ IC 板上的短路端子插頭鬆脫。 ④ IC 板本身當機。
7	流量誤差較大時	設定鍵按住 5 秒進入 P1 總流量再作校正。

ET-9CSN 保養篇

果糖定量清洗步驟

- 1.先按連續鍵，將剩餘的果糖排出。
- 2.用擦拭紙或乾布將殘餘的果糖擦拭乾淨。
- 3.倒入 60°C 溫水用海綿清洗擦拭，再按連續鍵將水排出，桶底殘餘的水再用乾布拭乾即可。

注意事項

- 1.嚴禁使用高溫熱水清洗。
- 2.不可將果糖機用倒立或傾斜的方式將果糖倒出，否則果糖或水會由縫細滲透到 IC 板造成短路。

果糖定量交機步驟(請務必遵守) 1.先用溫開水清潔桶內，再用擦拭紙，或乾布，將殘餘水滴拭乾。

- 2.倒入約 1/4 果糖，果糖液面須達感應末棒位置。
 - 3.將約 300C.C.的果糖排出丟棄(因:管內有約 100C.C.的水與果糖混合須排出丟棄)
 - 4.利用量杯做流量校正(因:每家果糖黏稠度不一樣)
 - 5.感謝合作 保證書
- :

品名	微電腦果糖定量機	電話	地址
機號	ET-9CSN	說明	
公司成品認定章：		1. 本機自出廠日起保證壹年，此期間零件與維修免費。 2. 因天災地變、自行改裝、使用錯誤、搬運毀損等因素 所發生之故障，酌收零件費及維修費。 3. 出廠超過一年，收零件費與維修費。	

久順餐飲設備有限公司

<http://www.jeoushun.com/>

<https://line.me/R/ti/p/@j0800225222>