

# 微電腦果糖定量機

## ET-9EN

## 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-9EN 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-9EN	250X355X415mm	110/220V 500W	9 公斤	8.5 公升	2-200cc±1cc



## 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）                      4.電源插座

## 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.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。
- 3.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。

## 三. 注意事項：

- 1.本機適用於有黏稠度之果糖
- 2.第一次使用時，請先用溫水清洗桶內，清洗完畢使用乾淨布擦拭乾淨後，再倒入果糖，當補足果糖後，先利用連續鍵，使果糖機運轉出 500CC，將管內空氣、殘餘水份順利排擠出去。
- 3.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。
- 4.建議每個月固定清洗出糖口一次，以保持機器流量準確度，也可依客戶需求而酌量增加清洗次數。
- 5.出糖口清洗步驟：(如附件 1.此說明書背面)
  - (1)依順時鐘方向旋轉，即可取下出糖口裝置，並開始進行清洗。
  - (2)清洗完畢後，在依附件 1 零件明細圖重新裝置，再依逆時鐘方向鎖緊。
- 6.嚴禁使用高溫熱水清洗。

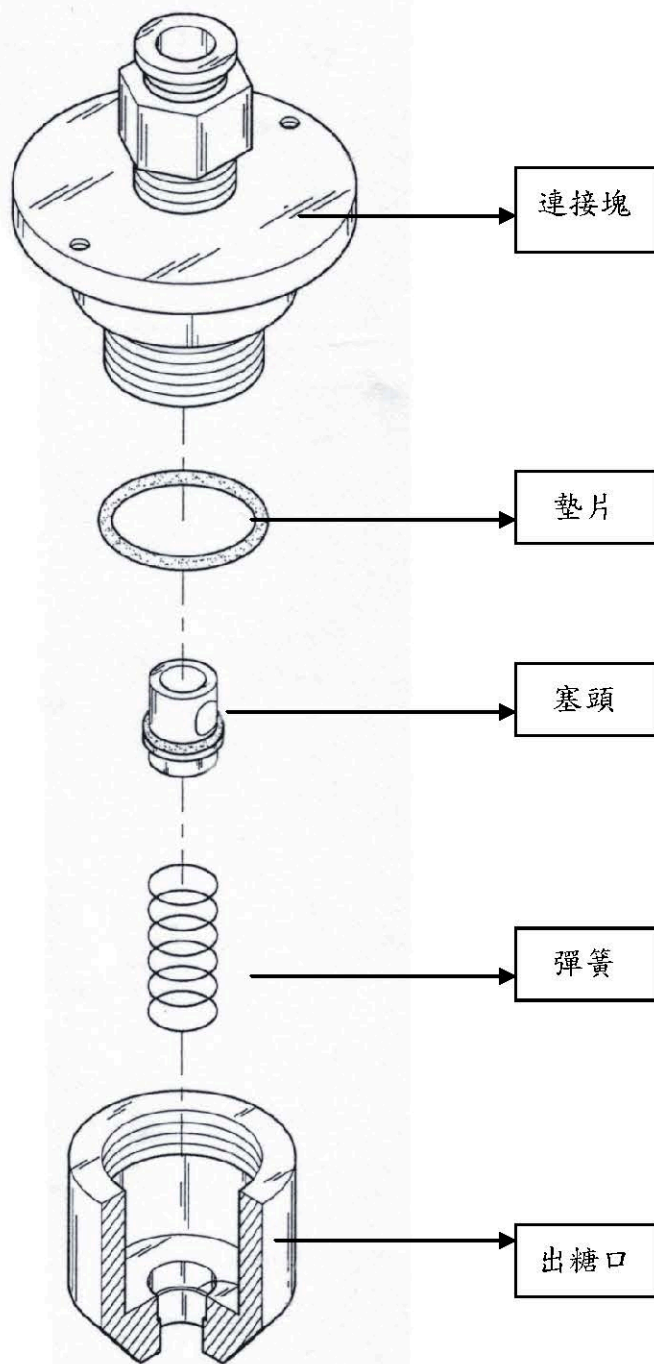
## 四. 功能設定說明表：（建議由技術人員設定）

※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	100	按▲鍵：出糖量減少 按▼鍵：出糖量增加
P2	果糖黏稠度偵測	5	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”)	15	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)

# 附件 1：ET-9EN 零件明細圖



**Ps:**請每週清洗出糖口

## ET-9EN 維修篇

### 故障排除方法

項次	故障原因	故障排除
1	漏糖	① 連接塊與齒輪座接合處是否鎖緊。 ② 齒輪座蓋與齒輪座接合處是否鎖緊。 ③ 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 IC 板本身當機。
3	出糖口(填充頭)會滴糖	出料口裏面的“塞頭”是否裝反(如圖 A)。
4	流量不停	① 偵測電眼故障(ECN)。 ② IC 板本身當機。
5	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。
6	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-9EN 果糖機嚴禁使用高溫熱水清洗



圖 A

## ET-9EN 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後將出料口鬆開取下，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-9EN	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。	
※未蓋本公司合格章無效			