

微電腦果糖定量機

ET-9EN ET-9EA

使用說明書



本公司榮獲：



台灣包裝之星



台灣精品



優良設計產品獎



歐洲安規認證



經濟部創新研究獎

絕對禁止幼童與非相關人員操作

- (1) 微電腦果糖定量機功能使用說明…… P1
- (2) 操作說明 …………… P2
- (3) 零件分解圖 …………… P3
- (4) 維修篇 …………… P4
- (5) 保養篇 …………… P5

(1).ET-9EN / ET-9EA 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(c.c)	填充量
ET-9EN	260x360x420	110/220V (300W)	9kg	8500	2-200cc ± 1cc
ET-9EA	260x360x420	110/220V (300W)	9kg	8500	2-200cc ± 1cc



ET-9EN







ET-9EA

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(60°C 以下)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）

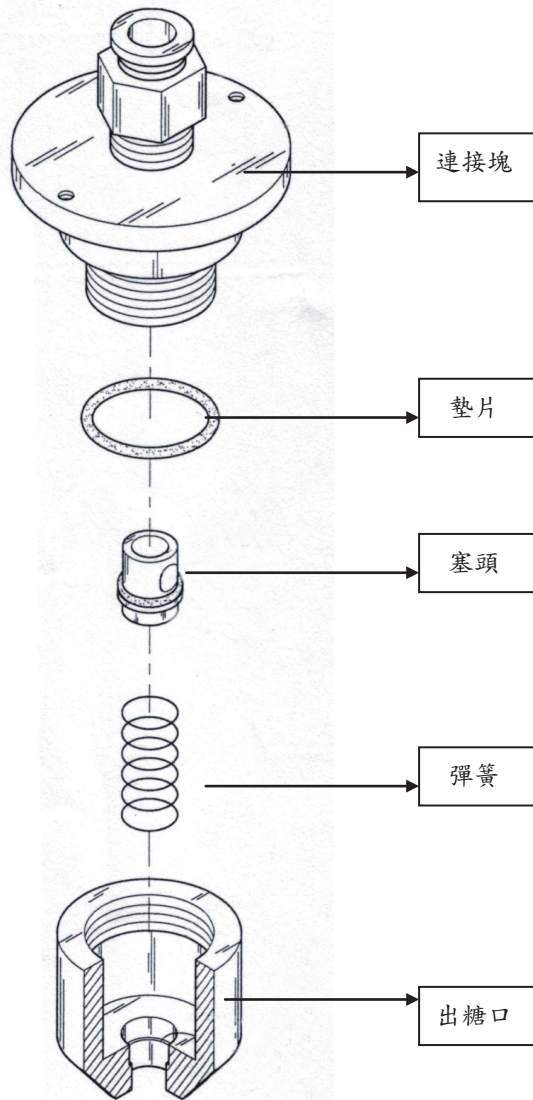
※長按設定鍵 5 秒進入內部功能設定，設定完成後須按設定鍵、儲存鍵方可結束離開。

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)

(3). ET-9EN / ET-9EA 零件分解圖

附件 1 : ET-9EN / ET-9EA 零件明細圖



Ps: 請每週清洗出糖口

故障排除方法

項次	故障原因	故障排除
1	內部漏糖	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。 ②IC 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). ②IC 板本身當機。
5	果糖機 電源停擺	①電源線插頭插好或電源線接觸不良。 ②IC 板上保險絲燒掉。 ③IC 板上的短路端子插頭鬆脫。 ④IC 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。
7	螢幕出現 E C N 時	①偵測電眼故障 ②馬達故障

ET-9EN 果糖機嚴禁使用高溫熱水清洗

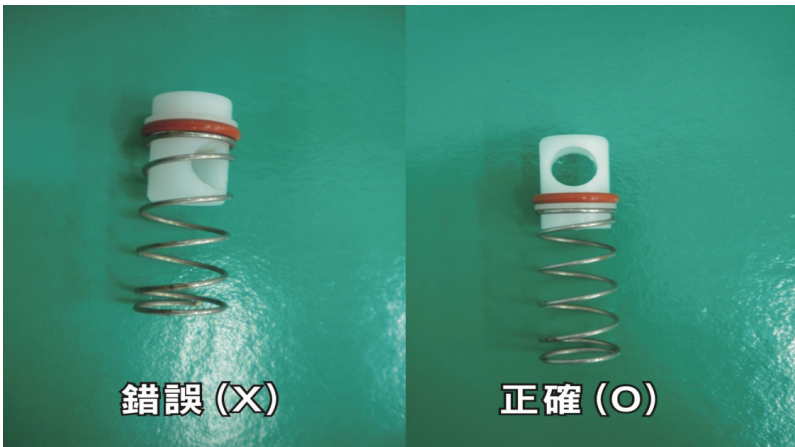


圖 A

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℃ 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 / ET-9EA	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			



益芳封口機有限公司 出品