

微電腦果糖定量機

YF-8E

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

- (1) YF-8E 微電腦果糖定量機功能使用說明 P1
- (2) 附件1：YF-8E 零件明細圖 P3
- (3) YF-8E 維修篇 P4
- (4) YF-8E 保養篇 P5

(1).YF-8E 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
YF- 8E	270X390X430mm	110/ 220V 500W	9 公斤	8.5公升	5- 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
5. 水盤座
6. 水盤蓋

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. "  "：顯示幕 LED 顯示時，表示需要補給果糖。
3. "  "：顯示幕 LED 顯示時，表示正在進行電熱加溫動作。
4. "  "：顯示幕 LED 顯示時，表示正在進行填充動作。

(1).YF-8E 微電腦果糖定量機功能使用說明

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和熬煮糖水。
- 2.第一次使用時，請先用50℃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。

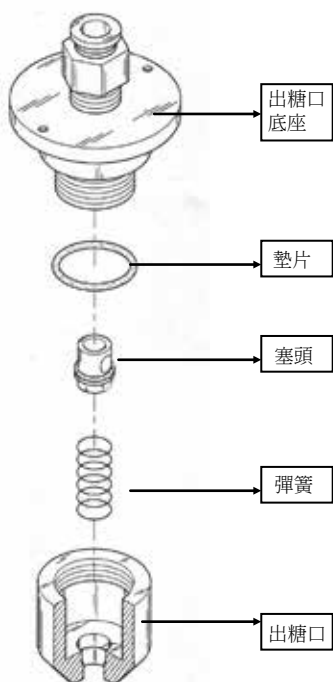
四. 功能設定說明表：(建議由技術人員設定)

※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)

(2).附件1：YF-8E 零件明細圖



Ps: 請每週清洗出糖口 果糖機嚴禁使用高溫熱水清洗!



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. ③IC 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. ③IC 板本身當機 . ④EDY 設定溫度未到.
5	流量不停	①偵測電眼故障(ECN). ②IC 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. 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 .
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.
8	屏幕出現ECN時	①偵測電眼故障. ② 馬達故障.

YF-8E 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 50°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



益芳封口機有限公司 出品