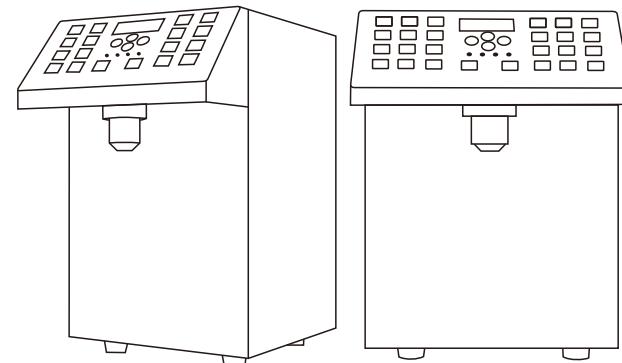


# 果糖定量机

产品使用说明书



使用前请详细阅读此说明书并妥善保管

Please read this instruction and keep it carefully before use

## 目录

前言	02
参数	02
使用说明	03-04
注意事项	04
清洗保养	05
出糖口组装	05
保修卡	06

## 前言

非常感谢您使用本产品，本产品所用的主要配件为国内外知名品牌。采用不锈钢内胆，不锈钢外壳，防卡死定量齿轮泵，微电脑自动控制系统。拥有专利技术的防滴漏出糖嘴，配合恒温辅助加热系统，出糖流畅并避免滴漏现象。已成为日常经营不可或缺的助手。

## 主要技术参数

产品类型	16 Key	24 Key
额定电压	220V~	220V~
额定功率	400W	400W
额定频率	50Hz	50Hz
外形尺寸(mm)	210x350x420	250x350x420
容 量	6L	8.5L

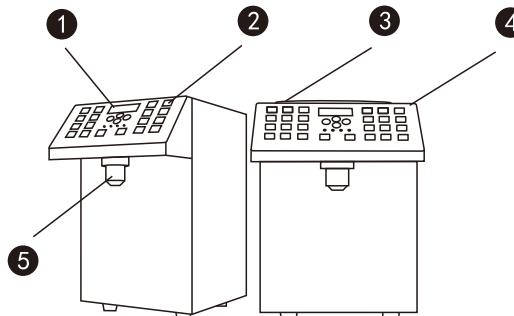
说明：

①：由于产品不断更新和升级，该说明书适用且不仅限于GTA-16A/B、GT-24A/B。  
若有更新请以机身铭牌为准！

## 安全及注意事项

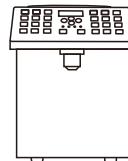
- △ 对于身体、感官或智力上有缺陷，或经验和知识有欠缺的人（包括儿童），此说明书不适用。
- △ 请使用与果糖定量机铭牌标识相符的电压配电，且配装接地装置。
- △ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由专业人员更换，采用YZW型耐高温和耐油腐蚀套软线。
- △ 果糖定量机当天使用完毕后，需及时清理，以免果糖结晶堵塞内部管道，造成损坏。
- 🚫 禁止通过煤气管、总水管、电话线或避雷针给本产品接地。以免发生危险。
- 🚫 请勿将本产品浸入水中，或使用喷射水流清洗，避免造成漏电事故。
- 🚫 请勿将本产品用于果糖定量以外的其他用途。
- 🚫 本产品内有高压电源，请勿拆开外壳使用。使用过程中如遇到故障，应由专业维修人员进行检修操作。
- 🚫 使用本产品时，严禁长时间倒置，以免果糖渗到成电路板，造成损坏。

## 结构简介

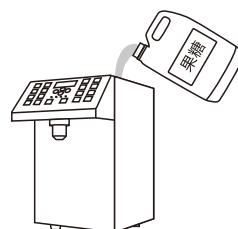


- ① 显示屏
- ② 记忆菜单键
- ③ 料桶和上盖
- ④ 控制面板
- ⑤ 出糖嘴

## 安装说明

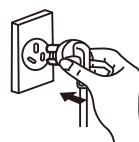


- ① 拆开包装，取出果糖机附件之后，将果糖机放置在稳定的平台上。使用拧干的抹布，将内胆擦拭干净。



- ② 打开上盖之后，缓慢倒入适量果糖，以免大量气泡产生影响定量的精准度。

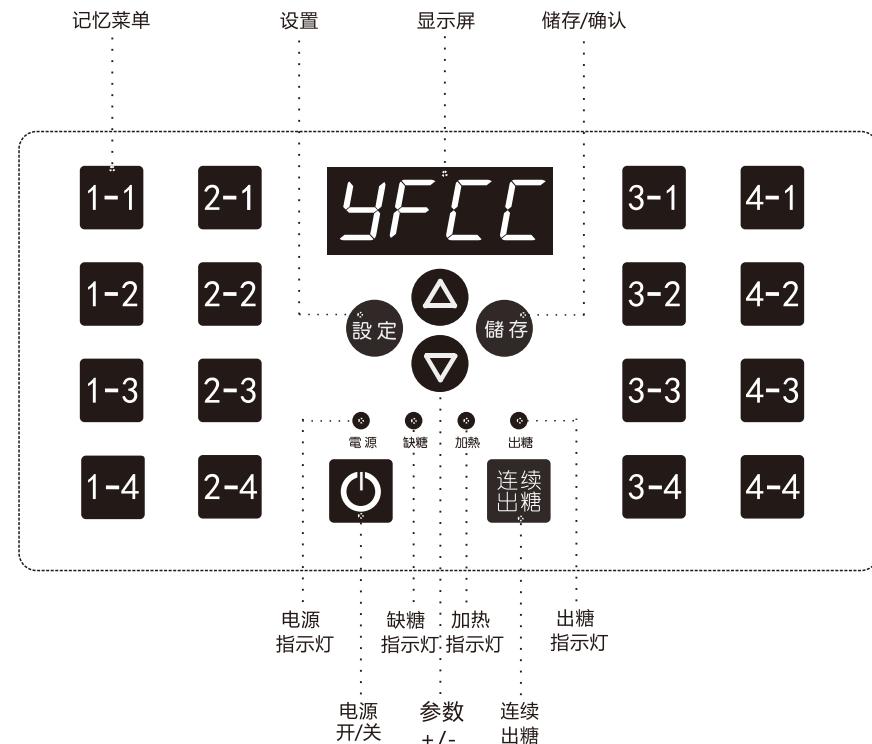
⚠ 注意：倒入的果糖深度不低于3cm，且没过缺糖感应器。



- ③ 将电源插头插入插座。请使用与铭牌相符的电源。

⚠ 注意：地线请保持可靠接地，以免发生漏电

## 控制面板



注意：以上图示为16键果糖定量机控制面板，24键果糖定量机的记忆菜单为24格。  
请以实物为准。

## 操作说明

- ① 倒入果糖之后，按“”电源键开机，进入预热状态。屏幕显示“”
- ② 受度果糖与环境温度影响，预热过程约持续10-20分钟左右，预热过程中无法出糖。
- ③ 当屏幕显示“”表示已经完成预热。
- ④ 按任意一个设定好的记忆菜单键。例如“”，即可按照预设的数值出糖。

## 出糖量设定：

- ① 预热完成后，按“**設定**”键。
- ② 按需要设置出糖量的任意记忆菜单键，例如“**1-1**”键。
- ③ 按“**△**”或“**▽**”增大或减小出糖量的数值。
- ④ 按“**储存**”确认储存即可。

## 出糖量校准：方法一

- ① 将量杯或电子秤放于出糖嘴正下方。
- ② 按任意一个记忆菜单键，例如“**1-1**”记录下屏幕显示的数值。例如“**20**”
- ③ 读取此时的出糖量。例如出糖量10ml。
- ④ 出糖量÷屏幕显示的数值，得到比值。例如： $10 \div 20 = 0.5$
- ⑤ 期望出糖量 $\div 0.5 =$ 需设定菜单键的数值。

例如：此时期望将菜单键“**3-1**”出糖量设置为30ml。

$30ml \div 0.5 = 60$ ，即将“**3-1**”出糖量的数值调为60并储存即可。

## 出糖量校准：方法二

- ① 将量杯或电子秤放于出糖嘴正下方。
- ② 按任意一个记忆菜单键，例如“**1-1**”记录下屏幕显示的数值。例如“**20**”
- ③ 读取此时的出糖量。例如出糖量10ml。
- ④ 长按“**設定**”键3秒钟。显示“**P1**”调整出糖比例值。
- ⑤ 按“**△**”或“**▽**”增大或减小出糖比例的数值并按储存。例如调为60。
- ⑥ 再按“**1-1**”键并读取出糖量，根据出糖量与屏幕显示的数值偏差，再适当增大或减小调整P1的数值，直到校准完成。

## 清洁

- ⚠ 注意：
- 1、每天使用完毕后，请及时清洁。以免果糖结晶造成内部管道堵塞。
  - 2、请勿将本产品浸入水中或其他液体中清洗，不得使用喷射水流清洗。
  - 3、请勿使用湿手拔插电源插头，以免发生漏电危险。

- ① 把容器放在出糖口下方，按连续出糖，把料筒内的果糖排尽。此过程中可轻微倾斜以便排尽果糖。但请勿倾倒或倒置，以免造成果糖或液体浸入电路板，造成损坏。
- ② 向料桶内倒入适量温水（30~60°C），用柔软的抹布在桶内擦拭后按连续出糖排出。重复数次倒入温水并擦拭，直到内胆洁净后，拔掉电源插头，使用干抹布擦拭干净。
- ③ 如下图（图1）所示，向左拧松糖嘴螺帽，并取出出糖嘴内附件，使用温水清洗干净。
- ④ 按照图示结构顺序装回附件，并向右拧紧出糖嘴螺帽。
- ⑤ 若长期不使用，请清洁干净后，拔掉电源插头，放于通风阴凉处。

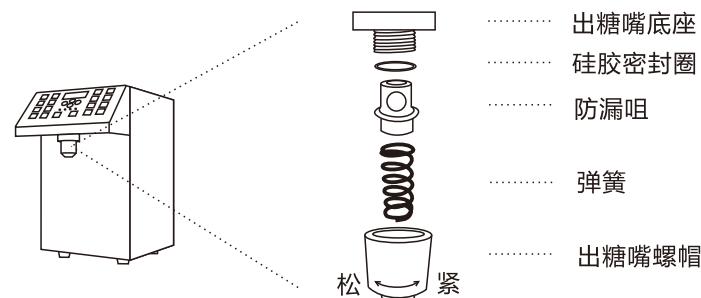


图1：出糖嘴结构示意图

## 故障与排除

故障情况	可能原因	解决方法
无法开机	电源未接好	检查电源插头是否插紧。面板处电源指示灯是否亮起。
	开机不正确	找到控制面板上的电源按钮。按一下开机。
	电路故障	向经销商联系获取服务支持。
不出果糖	正在预热	等待预热完成后，再使用。
	出糖量设置太低	按连续出糖键，若可正常出糖，请增大设置的出糖量。
	管道或出糖嘴堵塞	按连续出糖键，若听见内部电机转动声，则可能是内部管道或出糖嘴堵塞，需使用温水清洗并疏通。
	电路故障	向经销商联系获取服务支持。
出糖量不准	果糖有气泡	将果糖机静置待果糖内气泡排尽后使用。
	果糖品种不同 果糖温度不同	由于不同果糖，不同的温度，密度略有差异，出糖量略有不同，属正常现象，请使用同种果糖相同温度下测量。
	测量器具或测量方法不科学	请使用误差较小的测量器材/器具，使用科学的测量步骤进行测量。
	设置出糖量有误	参照说明书中介绍的出糖量校准方法进行校准。
缺糖报警	电路故障	向经销商联系获取服务支持。
	无果糖或较少	补充果糖，且没过缺糖感应器（果糖深度不低于3cm）。
	果糖无法被感应	该果糖无法被感应器感应，需关闭缺糖提醒功能。
	电路故障	向经销商联系获取服务支持。

## 系统参数与设定

- ① 设置出糖比例：待机状态下，长按“**設定**”键。显示“**P1**”按“**△**”或“**▽**”设置数值，按“**储存**”键储存。
- ② 关闭缺糖提醒：待机状态下，长按“**設定**”键。出现“**P1**”再长按“**設定**”3秒显示“**P2**”按“**△**”或“**▽**”设置数值，直到显示“**OFF**”按“**储存**”键储存。
- ③ 设置预热温度：待机状态下，长按设置键。出现“**P1**”再按一下“**設定**”，显示“**P3**”依次按下“**1-1**”“**3-2**”“**2-2**”按“**△**”或“**▽**”设置温度数值，按“**储存**”键储存。预热温度建议冬季（30-50°C），夏季建议（10~30°C）

## 售后及保修

- 1 本产品保修期为一年。
- 2 本产品的保修为有限责任，不承担除产品本身之外的责任及损失。
- 3 本公司的保修范围不包括日常清洗、清洁、或未按照本说明书的安装、使用而导致的故障。
- 4 保修服务需由本公司、以及授权的代理经销商或经过我司授权许可的人员完成。
- 6 其他附加的产品配置、耗材以及易损件，不在本保修服务范围。
- 7 请妥善保存并仔细阅读，如有遗失，恕无补发。
- 8 在产品故障报修，以及维修人员服务时，需出示本保修卡。
- 9 下列情形发生时，无法享受免费维修的服务。
  - A 超出保修期的产品。
  - B 未按产品说明书的要求安装、使用、清洁、清洗、去尘、保养、保管等造成的故障。
  - C 未经授权许可改装、维修、误用、滥用、操作不当、人为损坏等。
  - D 使用环境过高或者过低、暴露在室外以及潮湿环境中使用造成的损坏。
  - E 消费者无法提供《产品保修卡》和有效购买凭证的。
  - F 意外事故或其他不可抗力因素造成的损坏。

产品型号：	购买日期：
用户姓名：	联系电话：
联系地址：	
维修记录：	