

使用说明书

腔式真空封口机

型号: **VP200**



目录

安全须知	2
真空储存及食品安全	2-4
产品特点	4-6
保养	6
真空包装指引.....	7-8
真空袋使用指南.....	8
操作说明.....	8-10
食品储存及安全信息	10-11
故障处理	11-13



安全须知

为了您的安全，请按照下列预防措施使用 VP200：

- 首次使用本机器前，请仔细阅读说明书。
- 禁止在潮湿或高温区域使用本真空封口机，不要靠近火源。

- 禁止把机器或电源线浸入水中或任何其它液体。
- 本真空封口机的插头只能插入接地电源，禁止使用延长线。
- 断开电源，直接拔掉插头。禁止用手拉扯电源线致电源断开。
- 禁止使用电源线已经损坏的机器。
- 仅可使用VP200所预设的用途。
- 在机器工作的过程中不可用手触摸发热丝、发热棒避免灼伤或是损坏机器。
- 机器的清洁与维护不应该有儿童在没有成人监护的情况下完成。
- 当电源线损坏需要更换时，必须有厂商、或其代理机构、或者具有相关资质的专业维修人员进行更换，以避免意外伤害



真空储存及食品安全

真空储存通过抽出真空袋（或罐）的大量空气，防止空气进入真空袋（或罐），因此，降低氧化，延长食物保存期限。真空储存有助于保护食物风味和整体质量。它还有助于抑制好氧微生物的生长，好氧微生物在一定条件下，可以导致以下问题：

真菌—在低氧气的环境下真菌不能生长，因此，真空储存可以几乎消灭真菌。

酵母—通过闻气味和试味可以识别出食物是否发酵。酵母的生长需要水，

糖和温和的温度。它也可以在有或没有的条件的条件下生存。减缓酵母生长需要制冷，冻结可以完全阻止酵母的生长。

细菌一导致出现难闻气味，食物变色，变软，变质。在适当的条件下，肉毒杆菌（引起肉毒中毒的生物体）可以在无空气条件下生长且不能通过食物的气味和味道检测出。虽然这非常罕见，但是非常危险。

和其它器皿储存一样，在食用食物之前检查食物是否变坏。

为了维护食品安全，保持低温很重要。你可以在 4℃ 或以下温度下明显缓慢微生物的生长。在 -17℃ 冷藏不能杀死微生物，但可以停止它们的生长。对于长期储存，真空储存的易腐食品通常需要冷藏。

重点要注意的是，真空储存不能扭转对食品的恶化。它只能减慢食物变质的速度。很难预测食品能保持味道、外观或结构质量的时间，因为它取决于食品的生命力和对它真空包装的当天条件。

注意：真空储存不是冷藏或冷冻的替代品。任何易腐需要冷藏的食品在真空包装后仍必须进行冷藏或冷冻。

操作指南

蔬菜在真空包装前必须灼熟。此过程可以停止酶作用，防止造成食品味道、颜色和质地的损坏。灼熟蔬菜，将他们放入沸水或微波炉，直到变熟，但

保持蔬菜脆性。然后，把蔬菜浸泡进冷水停止蒸煮过程。最后，在真空包装食品前，用干毛巾抹干蔬菜。十字花科蔬菜（花椰菜，豆芽，卷心菜，花椰菜，甘蓝，萝卜）在储存期间仍然自然散放出气味。因此，蔬菜灼熟后，必须存放在冷藏室。

产品特点



E



F



G



H





A. 开/关按键 (ON/OFF)

在机器接通电源后，LED 显示屏显示“OFF”。按下“ON/OFF”按键，LED 显示屏将会显示最近一次所设置的抽真空时间或热封时间。机器进入准备工作模式。机器在使用完后，在拔掉电源之前，先按下“ON/OFF”按键。在工作的过程中，按下“ON/OFF”按键可以结束任何正在进行的工作进程。

B. 自动抽真空按键 (START)

在合上真空盖后，如果机器不能自动工作，按下“start”按键，机器将会自动抽真空热封。

C. 单独热封按键 (SEAL)

按下“Seal”按键以结束抽真空循环，及时对真空袋进行热封，以保护易碎的物品。

D. 时间设置按键 (SET)

在真空盖打开的情况下，按下此按键，切换时间设置模式，“Vac Time”或“Seal Time”前的指示灯会亮，配合(H)“^”“V”对时间进行设置。

E. 真空表

实时显示真空腔内的真空度。

F. 指示灯

1. 在开盖模式下，指示灯亮，可配合“^”“V”对“Vac Time”或“Seal Time

“进行设置。

2. 在工作过程中所亮的指示灯，代表最近一次设置过的工作模式。

G. LED 显示屏

1. 显示抽真空/热封的时间。

2. 当抽真空-热封结束或者机器接通电源按 ON/OFF 键以后，如果真空盖没有打开，LED 显示屏将会显示 “CLO”。

H. 时间调节按键 (“^” “v”)

1. 在开盖模式下，按下“^”“v”设置抽真空时间或热封时间（主要根据 F 处的时间模式）。

技术参数

电压：220ac 50Hz

功率：1100W

真空泵：干泵

压力：-29.7”Hg / -1006mbar (±5%) 直抽真空泵

-29.5”Hg/-999mbar (±5%) 真空腔

最大的袋子宽度：260mm

发热丝宽度：5 mm

尺寸：480x330x356mm

保养

- 清洁机器前，拔掉电源。
- 定期用湿布清洗机器，消除碎屑、灰尘、杂物。

真空包装指引

如果你是食品加工处理或是餐饮服务行业中的一员，这是将是一个非常好的机会，也许你有已经知道了真空包装的优势。真空包装技术可以延长食物的保存寿命，保持食物的质量，作为一种安全且节约成本的食物保存方式，它已经被成功的运用了很多年了。如果真空包装技术第一次出现在你的家庭或业务中，你很快就会惊讶地发现，没有真空封装技术这些年我是怎么生活的！

不管你是真空包装的专家还是新手，为了食物能够安全的食用，以下几点请务必遵循，忽略了这些基本提示，可能会导致所保存的食物腐败变质，甚至会引起疾病或者死亡。

- 只对新鲜的食物进行真空包装，**不要**包装已经变老或是腐烂的食物。
真空包装并不能改善已经变坏了的食物的质量。
- 新鲜的食物（比如肉类、蔬菜、奶酪等）应该在1° C（或34° F）以下的环境中进行冷冻或冷藏。
- 真空包装可以排除环境中的大部分的空气，这样减少了大部分微生物的生长，比如好氧菌和霉菌，这些微生物都会腐败食物。然而，一些细菌如肉毒梭状芽胞杆菌(负责肉毒中毒)属于厌氧菌在缺乏氧气也能中生存。
- 易受肉毒杆菌影响的食物短期保存需要冷藏，如需长期保存则需冷冻，如食用，请在加热后立即食用。
- 蔬菜（比如花椰菜，豆芽，卷心菜，花椰菜，甘蓝，萝卜）在储存期间

仍然自然散放出气味。因此，蔬菜在真空包装之前需灼熟。

- 所有的易腐食品必须冷藏或冷冻,以防止损坏
- 真空包装并不能替代罐头，请知。

真空袋使用指南

- 真空袋包装食物的保鲜期比传统包装方式的保鲜期长3-5倍。
- 多种规格的真空包装袋满足你的需求。
- 可以极好的配合厨房内外许许多多的家用电器使用。
- 可以冷藏、冷冻或是在微波炉中安全的使用，可以水煮，完全适用于现在流行的烹饪方式Sous-Vide。
- 袋子的厚度可以使用标准的 3mil或者加厚的4mil。
- 普通真空袋价格实惠，给你提供更高的使用价值。
- 蔬菜在包装前请先灼熟。

操作说明

使用之前请仔细阅读说明书！

1. 选择真空袋

选择合适尺寸的真空袋。为确保高质量，紧密牢固的热封效果，请确保在袋子的顶端留有1”或是 2” 的额外空间。

2. 将机器连通带有接地的插座

控制面板上的数码管窗口显示 “OFF”。

3. 按下“开/关”按键

- 当真空盖打开时，LED显示屏显示最近一次所设置的抽真空时间或热封时间。

直接将盛有食物的真空袋放进真空腔内，然后合上真空盖。机器将会自动进行工作。

- 当真空盖闭合时，LED显示屏显示“CLO”。此时需要首先打开真空盖，然后将盛有食物的真空袋放入到真空腔，合上真空盖。机器自动工作。

当数码管显示“CLO”时，机器处于保护状态，在这种情况下，无论你按任何按键，机器都不会工作。只需打开真空盖，机器将可以进入到正常的操作状态。

4. 时间调节按键

- 抽真空时间：使真空盖保持打开状态，通过set按键选择时间设置模式，确保 Vacuum Time 前指示灯亮。按下“ $\wedge$ ”、“ $\vee$ ”按钮以增加/减少抽真空的时间，初次使用时，设置的抽真空的时间为30s。实际使用时请根据所需的真空度，设置抽真空的时间。主要依据真空袋的尺寸与真空袋内所盛装物品的量，抽真空的时间变化范围为：5-90s
- 使真空盖保持打开状态，通过set按键选择时间设置模式，确保Seal Time 前指示灯亮。按下“ $\wedge$ ”、“ $\vee$ ”按钮以增加/减少热封的时间，初次使用时，设置的热封时间为5s。实际使用时请以达到高质量的热封效果为依据，设置热封时间。热封时间变化范围为：0-6s。

注意：所有热封时间的调节，必须是电源打开，且真空盖打开的情况下进行的。

5. 盛装真空袋，并放入真空腔

- a. 请保持装有液体或是潮湿实物的真空袋的高度在发热棒以下。
- b. 将袋子放入到真空腔内，确保真空袋的前端（开口端）跨过发热棒。

注意：请确保真空袋，包括开口端必须全部放在真空腔内

6. 过程：（抽真空和热封）

- a. 合上真空盖，机器将会自动进入抽真空和热封状态。
- b. 当真空盖闭合以后，机器将会自动进入抽真空模式，当真空腔达到150mbar（5inHg）压力，机器会发出“滴”的一声，LED显示屏上的数值将由先前所设置的时间倒数至0。
- c. 当抽真空过程完成以后，机器将会自动进入热封状态，LED显示屏上的数字将由先前设置的时间倒数至0。
- d. 空气回流真空腔内，你将会发现真空袋紧紧的裹紧在产品周边。
- e. 当机器发出蜂鸣声，循环全部结束。

7. 检查真空袋

真空度 – 通过查看真空袋及袋内物品是否紧密包裹来确认抽真空的

量，如果对抽真空的效果不满意，可以适当提高抽真空的时间。

封口 – 良好的封口效果应是清晰可见的。如果封口多斑点，起皱或密封不全，可适当延长热封时间；如果封口有变白或乳白，可适当减少热封时间。

食品储存及安全信息

VP200 真空封口机将改变你购买与储存食品的方式。因为真空包装排除了食物被冷伤，减慢了食物损坏的速度。你现在就可以购买大量食物，而不造成浪费。

利用 **VP200** 真空封口机进行食品储存，可以抽去包装袋或包装罐里 **90%** 的空气。这有助于延长食品的保鲜期限，比在正常环境下储存的期限长 **5** 倍。如面食，谷物和面粉的干粮，始终都能仍然保持新鲜。真空储存能够防止食品虫蛀。真空储存能保持食品最大新鲜度。

不过，切记并非所有食品都适用真空储存。切忌真空储存大蒜或如蘑菇此类真菌食品。当抽取空气后会发生危险的化学反应，如果咽下此类食

物会造成健康威胁。真空储存蔬菜之前务必灼熟蔬菜，杀死任何在抽真空时可能释放毒气的真菌。

食品	真空冷藏室储存	真空冰箱储存	普通储存
鲜牛肉和小牛肉	1-3 年	1个月	1-2周
肉沫	1年	1个月	1-2周
鲜猪肉	2-3 年	2-4周	1周
鲜鱼	2年	2周	3-4 天
鲜家禽	2-3年	2-4周	1周
烟熏肉类	3年	6-12周	2-4周
鲜农产品，烫熟	2-3年	2-4周	1-2周
鲜水果	2-3年	2周	3-4天
硬奶酪	6 个月	6-12周	2-4天
薄片熟食	不推荐	6-12周	1-2周
鲜面食	6个月	2-3周	1周

故障处理

在适当的情况下，**VP200**会给你许多世界顶尖的真空性能。在某些情况下，可能会出现问題。请先参考故障处理，然后再联系客户支持中心。

真空机不能启动

- 确保机器正确插入接地插座。
- 检查电源线是否裂开或者磨损。切忌使用电源线已损坏的机器。
- 确保“ON/OFF”按键按下，此时LED显示屏会闪烁。

真空袋不能完全抽真空

- 请确保真空袋的开口端已经通过可移挂钩拉直。
- 如果用卷袋进行包装，首先要确保第一次密封完整，两边的热封没有空隙。
- 若抽真空过程要成功运行，真空封口机和真空袋必需是清洁的，干燥的，没有异物。
- 清洁发热丝的表面及袋子内部，再重新启动。

真空袋热封后真空丧失

- 锋利的物品可能穿破袋子。为了防止此情况，用纸巾包住商品锋利边缘，然后用新袋子再进行抽真空。
- 如果某些水果和蔬菜在真空包装前没有烫熟，它们会释放气体（泄气）。
打开袋子。如果你发现食物已开始损坏，请丢弃食物。如果食物还没有开始变坏，立刻食用。如果不能确定，请丢弃食物。

故障代码与排除

故障代码	原因	排除
E01	机器抽真空工作一定时间内，压力开关没闭合	1、检查真空盖有没合上；2、检查密封圈是否安装到位；3、检查泵是否工作；4、检查压力开关装置是否正常（连接管、压力开关、10P 数据线等）
E02	机器进入热封模式时，微动开关没闭合	1、检查真空盖有没合上；2、检查微动开关装置是否正常（GAS1 连接线、微动开关、10P 数据线等）
LP	机器工作过程中掉电	1、供电电网故障；2、机器接线故障（电源线、10P 数据线）

再次感谢你购买我司的真空封口机，祝你使用愉快！！