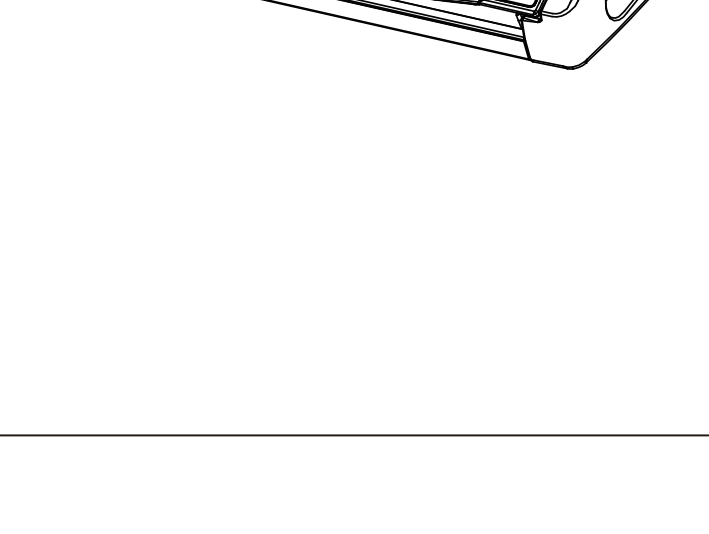


特别声明：
此说明书已经过严格仔细的检查和审核，但仍不排除有文字拼写及技术的疏忽和错误。对于此类疏忽和错误将于新版说明书中修正且不再另行通知。此说明书版权归本公司所有，任何其他单位和个人不得擅自修改。

执行标准：Q/NDL 189

使用说明书

真空包装机 No.14886



得力集团有限公司
DELI GROUP CO., LTD.
地址：浙江宁海得力工业园
全国服务热线：400-185-0555
http://www.delideli.com
MADE IN CHINA

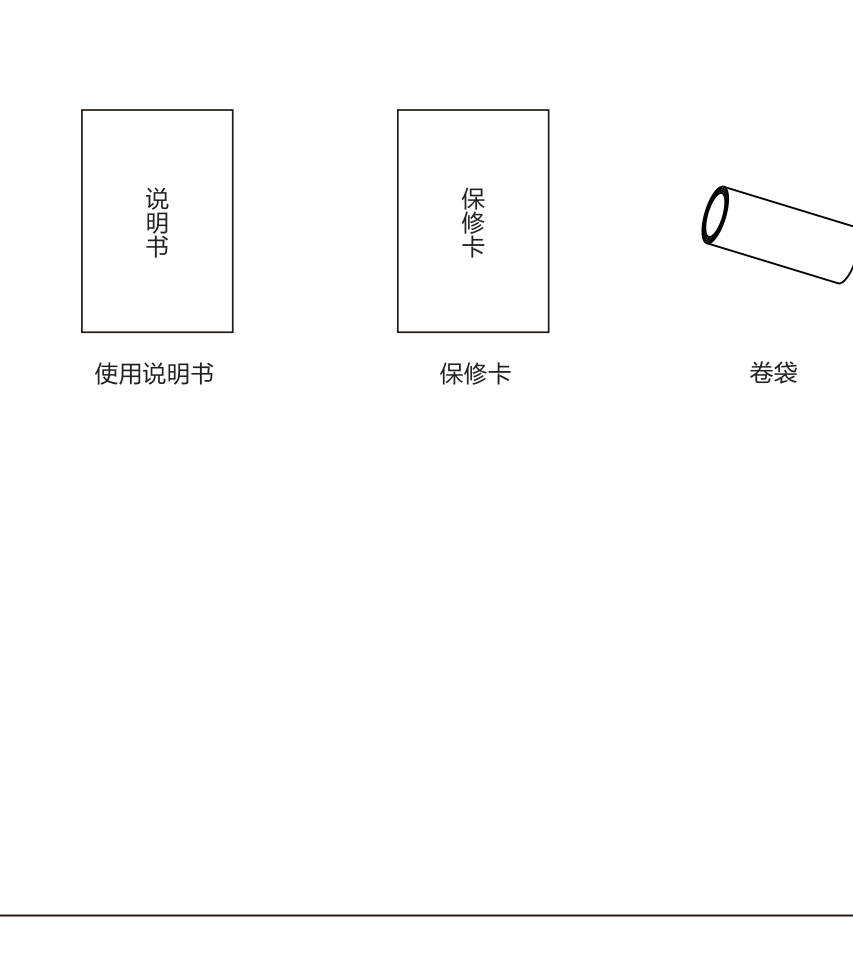
保留备用
版本：1.0
日期：2017年1月

目录

1. 装箱清单	02
2. 食品真空保鲜对比指南	03
3. 注意事项	04
4. 结构和功能	05
5. 操作说明	08
6. 抽真空最佳操作指引	12
7. 清洁和维护	13
8. 故障排除	14
9. 技术参数	15
10. 产品有害物质或者元素的名称及含量	15

1. 装箱清单

拆开包装箱后，请检查产品外观是否完好无损，清点所有配件。如有缺损，请与经销商联系！



2. 食品真空保鲜对比指南

储存方式	食物类别	温度	常规储存	真空储存
冷藏保鲜	新鲜生肉	5±3℃	2-3天	8-9天
	新鲜鱼类/海鲜	5±3℃	1-3天	4-5天
	熟肉	5±3℃	4-6天	10-14天
	蔬菜	5±3℃	3-5天	7-10天
	水果	5±3℃	6-7天	14-20天
冷冻储存	肉类	-16~-20℃	3-5个月	1年以上
	鱼类	-16~-20℃	3-5个月	1年以上
	海鲜	-16~-20℃	3-5个月	1年以上
常规状态	面包	25±2℃	1-2天	6-8天
	饼干	25±2℃	4-6个月	1年以上
	大米/面粉	25±2℃	3-5个月	1年以上
	花生/豆类	25±2℃	3-6个月	1年以上
	药品	25±2℃	3-6个月	1年以上
	茶叶	25±2℃	5-6个月	1年以上

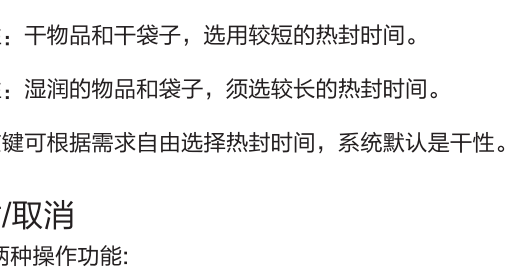
3. 注意事项

1. 机器在电源插头插入或拔出电源插座以及不使用或清洁时，请确保机盖是在打开的解锁状态。
2. 该电器不是玩具，请在使用该机器时不要让儿童接近，不用时放到儿童接触不到的安全地方。
3. 不建议使用非得力品牌的袋子，不推荐使用该设备功能之外的其它用途。
4. 如果电线损坏，立即停止使用，并由专业人员进行更换。
5. 请勿接触机器上盖上的热密封胶条，防止烫伤。
6. 严禁私自修理该机器，如需修理请送往得力售后服务中心处理。
7. 如果该电器已经或可能被损坏请不要使用。
8. 避免如下操作：搬运机器时拉扯电源线，拿电源线当提手；电源线被卡在门缝里；把电源线缠绕在物体锋利的棱角上；在电线或插头是湿的情况下操作该机。
9. 远离热气体、加热烤箱、电热器及任何高温的地方。不要在潮湿或高温环境下使用该机器。
10. 断电时，为避免意外，请不要抓住电线直接扯下插头。
11. 使用机器前插电时，要注意安全，手要保持干燥。
12. 机器工作时，需要放在稳定的工作台上，并远离运动的物体，小心碰坏。

3. 注意事项

13. 该机器不需要如油或水等任何润滑油。
14. 机器任何部分包括电源线或插头都不能浸泡在液体里。
15. 请在室内使用。

4. 结构和功能



1. 食物

- 该按键有选择食物两种不同状态的包装密封功能：
- 干性：干物品和干袋子，选用较短的热封时间。
 - 湿性：湿润的物品和袋子，须选较长的热封时间。
 - 该按键可根据需求自由选择热封时间，系统默认湿干性。

2. 真空密封/取消

- 该按键有两种功能：
- 按该键时，机器开始工作——抽真空后自动密封，完成后自动停机。
 - 在机器工作的状态下，按该键，机器会立即停止工作。

4. 结构和功能

3. 单封口

- 该按键有两种功能：
- 按该键机器开始工作——对袋子进行封口，完成后自动停止。
 - 当抽真空操作正在进行时，按该键抽真空立即停止，转为密封。
- 这样可控制袋内压力，避免精密物品被压坏。

4. 手动抽气

手按住按钮机器才抽气，手离开按钮机器即停止抽气，可以手动控制袋子的抽气量；达到自己想要的效果后，按单封口完成工作。

5. 封罐

后动保鲜罐或红酒抽真空操作。

6. 腌制

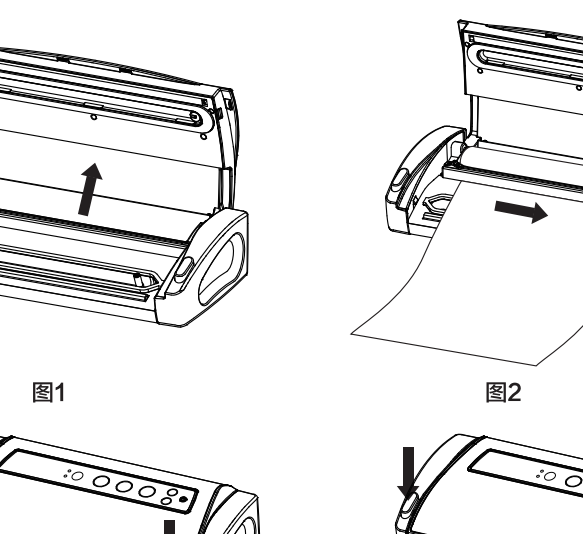
后动腌制模式。

7. 外接抽接口

用真空胶管连接到保鲜罐或红酒塞。

8. 开盖按钮

同时按下两个按钮，打开上盖，并释放机器内部的真空压力。



4. 结构和功能

9. 密封发热条

高温密封真空包装袋。

10. 上封气棉

和上封气棉形成真空室。清洁、干燥时取出或安装时，小心扭曲或损坏。

11. 切刀

用来裁切卷袋。

12. 切刀架

切刀沿着滑动裁切卷袋。

13. 进气口

进气口连接真空室和真空泵。抽真空操作时，检查进气口不被袋子或其他异物挡住。

14. 真空室

真空包装袋开口端与之连接。抽真空时保证袋口全部处于真空室内。

15. 下封气棉

和上封气棉形成真空室。清洁、干燥时取出或安装时，小心扭曲或损坏。

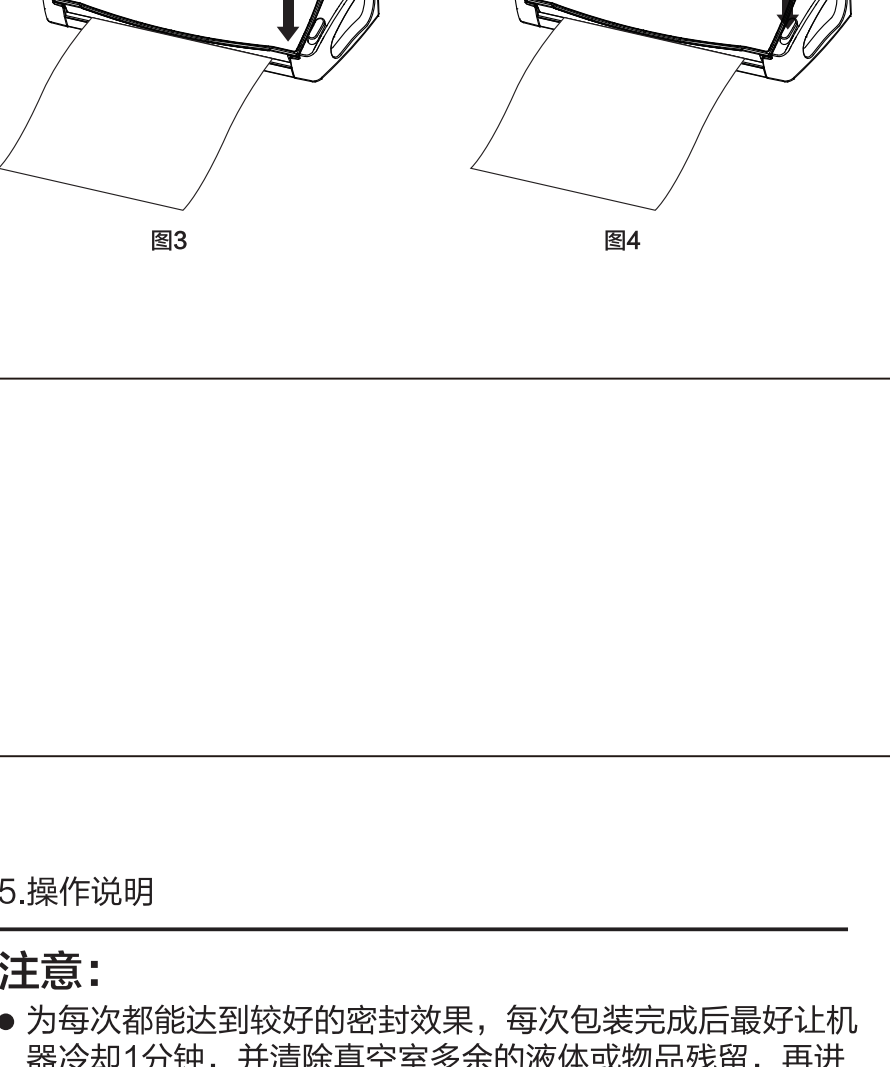
16. 密封硅胶垫

真空包装袋在此处封口。

5. 操作说明

用卷袋制作大小合适的真空包装袋

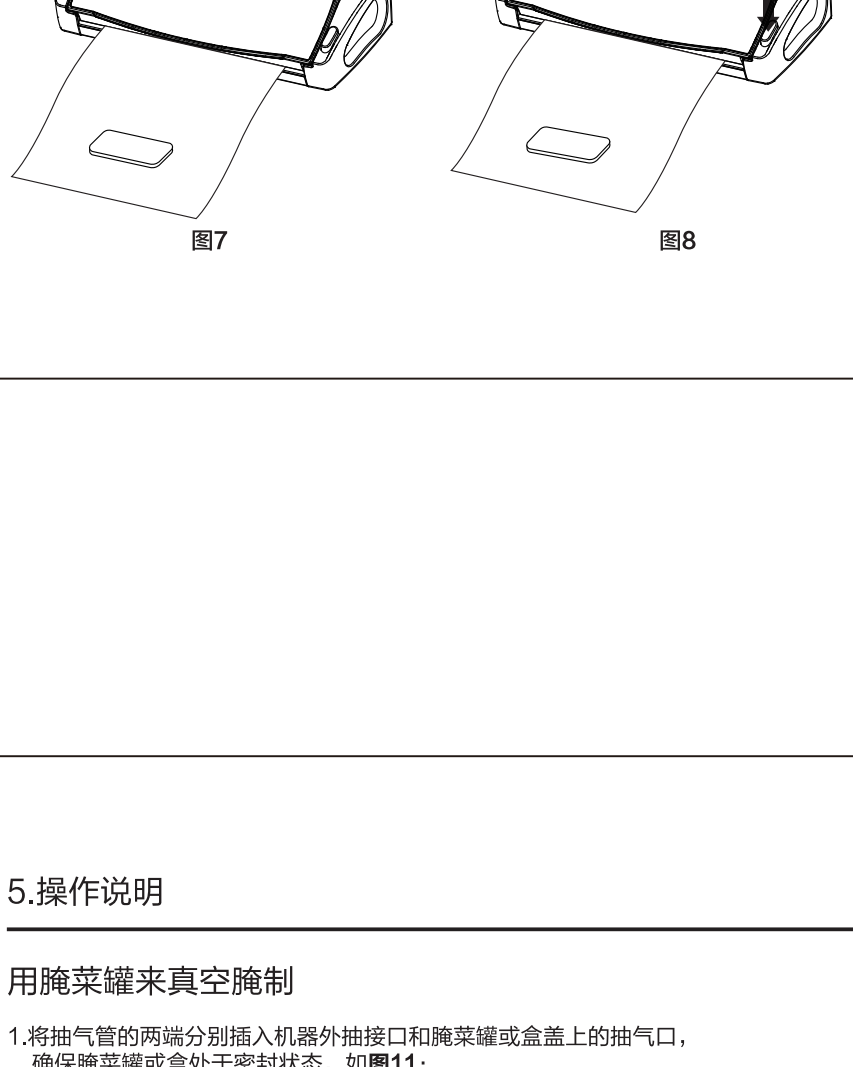
1. 将电源插头插入电源插座；
2. 打开机器上盖。如图1；
3. 将刀移动到任一位置，并将刀架翻转到后面；
4. 将卷袋拉出适合包装的长度，放下刀架，将刀移动到另外一端切下一段袋子。如图2；
5. 将包装袋的一端放在密封硅胶条上；
6. 合上上盖并按压两边，直到听到清脆的锁扣声，如图3；
7. 选择单封口按键，开始封口；
8. 同时按下压机两端的释放按钮，取出袋子准备进行真空包装，如图4。



5. 操作说明

用包装袋来真空包装

1. 将物品放入专用的真空包装袋内。
2. 清理袋好物品的包装袋，并确保袋口没有灰尘或褶皱。
3. 将保鲜袋开口端放进机器真空室内（一般取出真空室内3-5mm即可），确保袋子不漏气，如图5；
4. 关闭上盖并按下上盖两端下角，听到清脆的锁扣声，如图6；
5. 按下主机按钮“食物”，根据实际需求选择“干性”或“湿性”。
6. 然后按真空密封键，机器会自动完成抽真空和密封，如图7；
7. 真空包装完成后，同时按下两侧释放按钮打开上盖并取出真空包装袋，如图8。



5. 操作说明

注意：

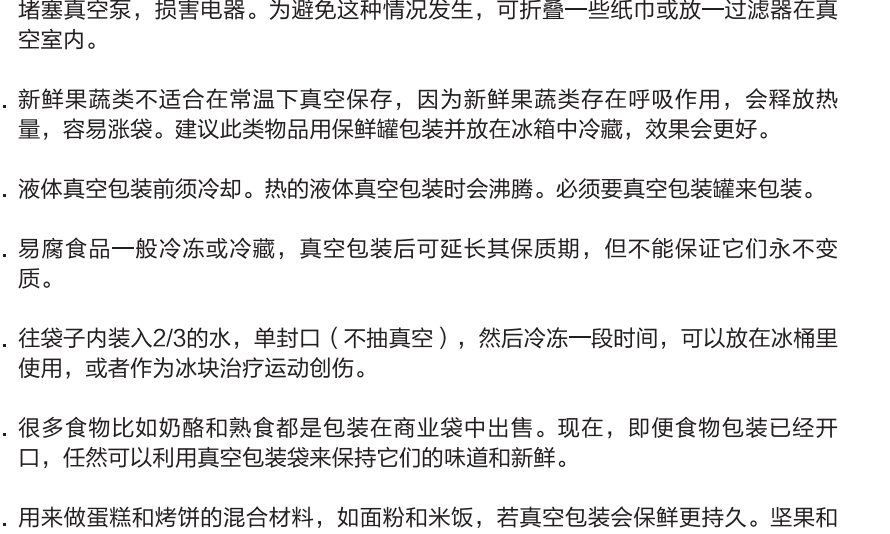
- 为每次都能达到较好的密封效果，每次包装完成后最好让机器冷却1分钟，并清除真空室多余的液体或物品残留，再进行下一次密封。
- 连续密封工作时，避免密封发热条过热，有时按“单封口”按钮机器不工作，为防止密封条过热可恢复真空。
- 该机器只能使用与之匹配的包装袋进行真空包装，其它不匹配的袋子将不能用于真空包装。

用保鲜罐或保鲜盒来真空包装

1. 用保鲜罐或保鲜盒来真空包装。
2. 将物品放入保鲜罐或盒内，不要放得太满，然后将盖子盖好。
3. 将抽气管的两端分别插入机器外抽接口和保鲜罐或盒盖上的抽气口，确保保鲜罐或盒处于密封状态，如图9；
4. 然后按“封罐”键，当达到足够的真空压力，机器会自动停止工作，如图10；
5. 抽真空完成后立即取下抽气管。

打开保鲜罐或保鲜盒

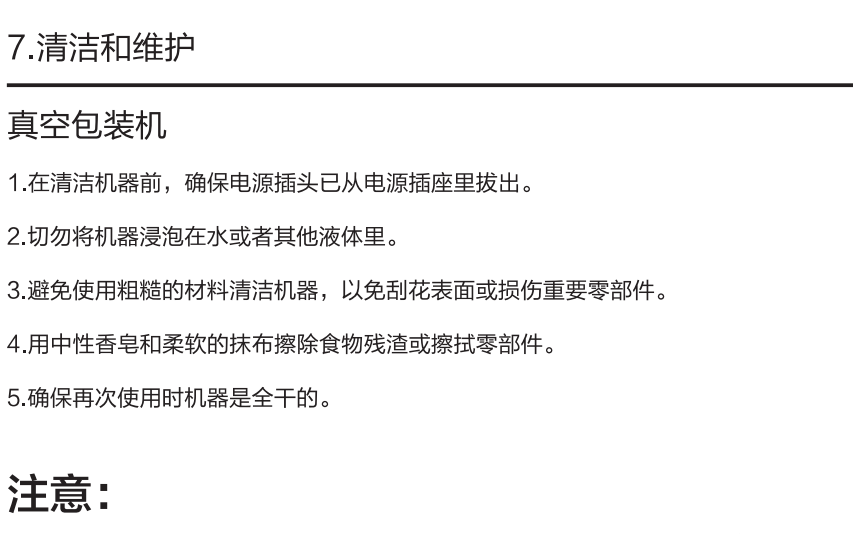
打开保鲜罐或保鲜盒须按盖子上的“放气”按钮（不同容器操作方式不一样）。



5. 操作说明

用腌菜罐来真空腌制

1. 将抽气管的两端分别插入机器外抽接口和腌菜罐或盒盖上的抽气口，确保腌菜罐或盒处于密封状态，如图11；
2. 按“腌制”键开始工作，如图12
3. 工作中指示灯将一直闪烁。它将自动抽真空后自动放气，这是在1个工作周期，这台机器将进行5个工作周期的工作。它大约需要6分钟完成。
3. 当指示灯熄灭，腌制过程完成，拔下抽气管；



注意：

- 抽真空之前检查盖子是否盖好，抽气管是否插好，防止漏气。
- 腌制过程中不要按其他任何按键

电线储存盒

机器不用时，请将电线放入机器后面的储存盒里，不要将电线绕机器上。

6. 抽真空最佳操作指引

1. 包装袋内不要放太多的物品，以便袋子的开口端能方便地放入机器的抽真空室内。
2. 保证包装袋开口处干燥，否则很难封口。如果食物有水份或袋子是湿的，可选择“湿”功能，这样会延长密封时间，效果会更好。
3. 封装前请将包装袋口清洁并拉直，确保无异物卡在封口处。抽真空时不要让袋子有很多褶皱，不要让外面的硬物摩擦袋子。
4. 抽真空前，可轻按袋子部分空气挤出来，这样会减轻机器抽真空的负荷。
5. 真空保鲜袋包装的物品，不要有类似鱼骨头、硬壳等尖锐物，否则会刺破袋子。若需要包装类似物品，可用防刺的外套袋好物品再放入包装真空袋。
6. 在用机器真空包装时，建议封完一个袋子休息1分钟，再封另外一个袋子，让机器有足够的缓冲恢复时间。
7. 抽真空时如有什么原因真空度没有达到要求，机器会在60秒内系统自动关闭，请检查包装袋是否有漏气或是否放置不正确。
8. 真空包装过程中，包装袋内的少量液体或食物残渣不要接触到真空室。它们可能会堵塞真空室，损害电器。为避免这种情况发生，可折叠一些纸巾或放一过滤器在真空室内。
9. 新鲜果蔬类不适合在常温下真空保存，因为新鲜果蔬类存在呼吸作用，会释放热量，容易变质。建议此类物品用保鲜膜包装并放在冰箱中冷藏，效果会更好。
10. 液体真空包装前须冷却，热的液体真空包装时会沸腾。必须要真空包装罐来包装。
11. 液体食品一般冷却冷藏，真空包装后可延长其保质期，但不能保证它们永不变质。
12. 往袋内装入2/3的水，单封口（不抽真空），然后冷冻一段时间，可以在冰格里使用，或者作为冰块治疗运动损伤。
13. 很多食物比如奶酪和熟食都是在商业袋中出售。现在，即便食物包装已开口口，任何可以利用真空包装袋来保持它们的味道和新鲜。
14. 用来腌制和腌渍的混合材料，如面粉和米饭。若真空包装会保鲜持久，坚果和调味品得以保持原味，因为真空包装防止食物变质。
15. 此真空包装系列也可以储存其它东西，如相片，重要文件，邮票，书籍，珠宝，卡片，化妆品等。

7. 清洁和维护

真空包装机

1. 在清洁机器前，确保电源插头已从电源插座里拔出。
2. 切勿将机器浸泡在水或其他液体里。
3. 避免使用粗糙的材料清洁机器，以免刮花表面或损伤重要零部件。
4. 用中性香皂和柔软的抹布擦除食物残渣或擦拭零部件。
5. 确保再次使用前机器是完全干的。

注意：

- 为避免一些疾病，请在装过生肉，生鱼片，油腻食物后不要再使用此袋子。不得使用经微波炉加热或煮沸的袋子。
- 使用过后，请不要锁住上盖，否则会造封气棉变形，影响机器抽气效果。

储存方式

放置在平面安全的地方，儿童接触不到的地方。

8. 故障排除

真空包装无反应

1. 检查电源线是否和插座接触良好。
2. 检查电源线是否有损坏。
3. 如果机器开关有多种模式，请检查是否处在正确模式。详情参考以上操作说明。

不抽真空

1. 正确封口，袋子的开口端完全置于真空室内。
2. 检查发热条和封气棉部位是否有异物，位置是否正确。确保上下封气棉完好无损。擦拭干净并置于正确位置。
3. 袋子可能漏气，按以下方式进行检验：袋子内保留一些空气，封口，然后浸在水中，稍微用力挤压。若产生气泡证明袋子漏气，重新封口或者使用其它袋子。
4. 使用由经销商提供的具有抽真空特性的袋子。
5. 漏气可能由于袋子褶皱、破损、袋口有异物或其他液体。打开袋子，擦拭袋口部分，俾平整确保无褶皱、破损。

抽真空后不封口

1. 机器内设真空压力传感器。当袋子的压力没有达到此预设压力时，机器便不会自动封口。检查发热胶条和上封气棉是否有破损，位置是否正确。擦拭干净并置于正确位置，重新操作。
2. 确保上下封气棉没有变形和损坏。
3. 袋子可能漏气，按以下方式进行检验：袋子内保留一些空气，封口，然后浸在水中，稍微用力挤压。若产生气泡证明袋子漏气，重新封口或者使用其它袋子。
4. 漏气可能由于袋子褶皱、破损、袋口有异物或其他液体。打开袋子，擦拭袋口部分，俾平整确保无褶皱、破损。

封口后空气又进入袋子

1. 漏气可能由于袋子褶皱、破损、袋口有异物或其他液体。打开袋子，擦拭袋口部分，俾平整确保无褶皱、破损。
2. 袋内进入空气可能会引起食物发酵。打开袋子，如果食物已变质，请丢弃。没有放入冰箱内或冰箱内的温度起伏不定都会导致食物变质。

8. 故障排除

3. 检查袋子是否破损。不要包装尖锐物品，诸如骨头或坚果壳。用纸巾包裹尖锐部分以防刺破袋子。

袋子熔化

如果是热压胶条和发热丝过热导致袋子熔化，那么请打开盖子使热压胶条和发热丝冷却几分钟。

9. 技术参数

额定电压	AC220V/50Hz
额定功率	130 W
封口时间	8-10 秒
抽气封口时间	≤30 S 视包装规格而定，约需6分钟
最大真空度	~85 kPa
最大封口宽度	200 mm
产品尺寸	421mm × 292mm × 99mm
产品净重	2.43 kg

10. 产品有害物质或者元素的名称及含量

部件名称	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr)	多氯联苯 (PCB)	多溴二苯醚 (PBDE)
不锈钢	○	○	×	○	○	○
塑胶件	○	○	○	○	○	○
机芯	○	○	○	○	○	○
电源线	○	○	○	○	○	○
电源线	○	○	○	×	○	○
弹簧	○	○	×	○	○	○
发热丝	○	○	×	○	○	○
端子线	○	○	○	○	○	○
泡沫	○	○	○	×	○	○
螺丝	○	○	○	○	○	○

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T11363-2006标准规定的限量要求以下。
×：表示该有害物质在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T11363-2006标准规定的限量要求。（由于技术或经济的原因暂时无法采取替代和优化设计）