



### 特别申明：

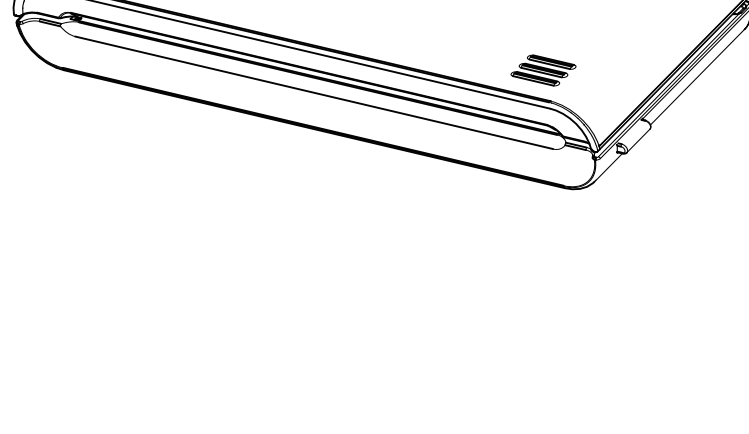
此说明书已经过严格仔细的检查和审核，但仍不排除有文字编写及技术的疏忽和错误。对于此类疏忽和错误将于新版说明书中修正且不再另行通知。此说明书版权归本公司所有，任何其他单位和个人不得修改。

执行标准：Q/NDL 189



# 使用说明书

## 真空包装机 No.14885



### 合格证

检验员：\_\_\_\_\_  
生产日期：\_\_\_\_\_

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.nddeli.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	10
7. 清洁和维护	11
8. 故障排除	12
9. 技术参数	13
10. 产品有害物质或者元素的名称及含量	13

### 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。如有缺项，请与经销商联系！



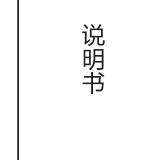
真空包装机



抽气管



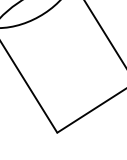
红酒塞



使用说明书



保修卡



包装袋

### 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℃	5-7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

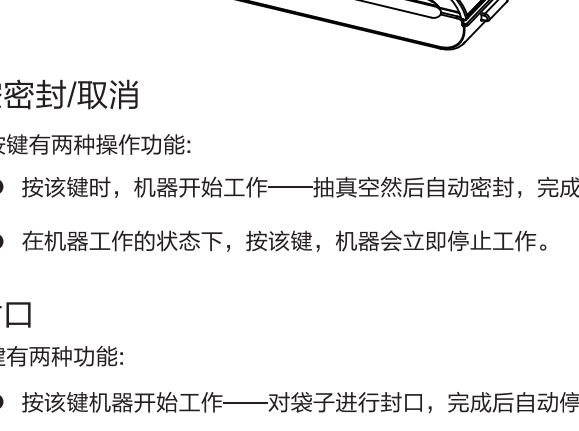
### 3. 注意事项

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. 不提信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. 使用机器前插电源时，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表面上，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剂。
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. 真空密封/取消

按该按键有两种操作功能：  
● 按该键时，机器开始工作——抽真空然后自动密封，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。

#### 2. 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，避免精细物品被压坏。

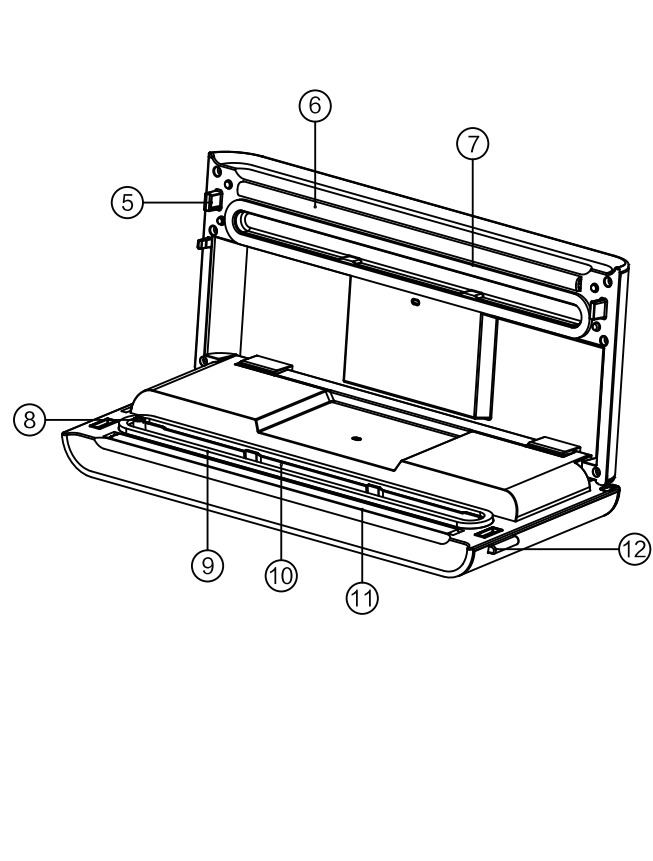
### 4. 结构和功能

#### 3. 手动抽气

手按该按钮机器才抽气，手离开按钮机器立即停止抽气，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。

#### 4. 食物

按该键有选择食物两种不同状态下的包装密封功能：  
● 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，须用较长的热封时间。  
● 按该键可根据需求自由选择热封时间，系统默认是干性。



### 4. 结构和功能

#### 5. 卡扣

将上盖和下盖扣紧。

#### 6. 密封硅胶垫

真空包装袋在此处封口。

#### 7. 上封气棉

上下封气棉形成真空室。清洁、干燥时取出或安装时，小心扭曲或损坏。

#### 8. 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堵住。

#### 9. 下封气棉

上下封气棉形成真空室。清洁、干燥时取出或安装时，小心扭曲或损坏。

#### 10. 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。

#### 11. 密封发热条

高温密封真空包装袋。

#### 12. 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。

### 5. 操作说明

#### 用包装袋装入真空包装

1. 将物品放入专用的真空包装袋内。
2. 清理装好物品的包装袋，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（一般超出真空室内壁3-5mm即可），确保袋子不漏气，如图1；
4. 关闭上盖并按压上盖两端下角，听到清脆的锁扣声，如图2；
5. 检查主导按钮“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3；
7. 真空包装完成后，同时按下两侧的释放按钮打开上盖并取出真空包装袋，如图4。

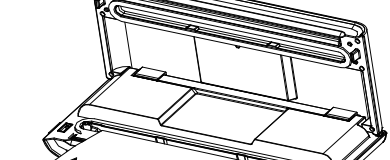


图1

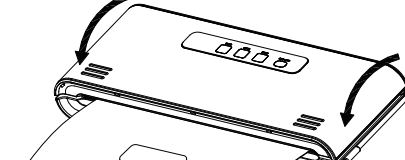


图2

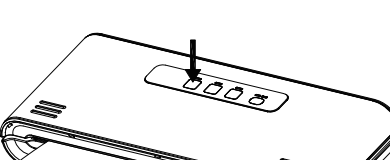


图3

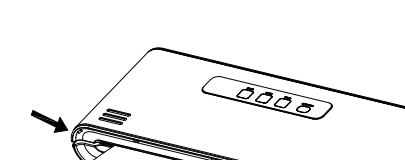


图4

### 5. 操作说明

#### 用保鲜罐或保鲜盒来真空包装

1. 将保鲜罐或盒及盖子擦干净并保持干燥。
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进气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5；
4. 然后按真空密封键，当达到足够的真空压力，机器会自动停止工作，如图6；
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）。

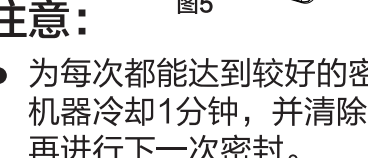


图5

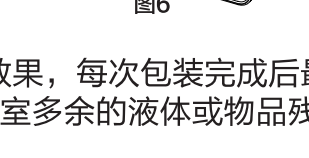


图6

#### 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。
- 连续密封时为避免密封发热条过热，有时按“单封口”按钮机器将不工作，停顿15秒后可恢复正常。
- 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。
- 保鲜罐或保鲜盒真空包装时，发热条会发热，请不要触碰发热条，以免烫伤。

#### 电线收纳盒

机器不用时，请将电线放入机器后面的收纳盒里，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，以便袋子的开口端方便地放入机器的抽真空室内。
2. 保证发热丝和封气棉部位是否有异物，位置是否正确。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，可轻按袋子将部分空气排出来，这样会减轻机器抽真空的负担。
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，否则会把袋子。若需要包装类似物品，可用锋利的材料清洁物品再放入包装袋真空包装。
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. 抽真空时不知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，请拭干并置于正确位置。
8. 真空包装过程中，包装袋内的少量液体或食物残渣不慎被抽到真空室，它们可能会堵塞真空泵，损害电器。为避免这种情况发生，可折盖一些纸巾或放一过滤网在真空室内。
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，容易导致变质。建议此类物品用保鲜罐包装并放在冰箱中冷藏，效果更好。
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. 易腐食品一般冷冻或冷藏，真空包装后可延长其保质期，但不能保证它们永不变质。
12. 往袋子里装入2/3的水，单封口（不抽真空），然后冷冻一段时间，可以放在冰桶里使用，或者作为冰块治疗运动创伤。
13. 很多食物比如奶酪和熟食都是包装在商业袋中出售。现在，即便食物包装已经开口，仍然可以利用真空包装袋来保持它们的味道和新鲜。
14. 用来做蛋糕和饼干的混合材料，如面粉和米饭，若真空包装会保鲜更持久。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. 确保再次使用时机器是全干的。

#### 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，否则会造成封气棉变形，影响抽气口效果。

#### 储存方式

放置在平面并安全的地方，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，请检查是否在正确模式。详情请参考以上操作说明。

#### 不抽真空

1. 正确封口，袋子的开口端完全置于真空室内。
2. 检查发热丝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，按以下方式可检验，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，重新封口或者更换其它袋子。
4. 使用由经销商提供的具有抽真空特质的袋子。
5. 漏气可能由于袋子褶皱，碎屑，奶酪或其它液体。打开袋子，擦拭端口部分，伸平袋口确保无褶皱，破损。

#### 抽真空后不封口

1. 机器内设真空压力传感器，当袋子内的压力没有达到预设压力时，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，按以下方式可检验，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，重新封口或者更换其它袋子。
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，擦拭端口部分，伸平袋口确保无褶皱，破损。

#### 封口后空气又进入袋子

1. 袋子内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	120 W
封口时间	8-10 秒
抽气封口时间	≤30 秒
抽气封口速度	若包装玻璃瓶尺寸过大，时间会延长
最大真空度	-70 kPa
最大封口宽度	290 mm
产品尺寸	380mm × 152mm × 61mm
产品净重	1.52 kg

#### 10. 产品有害物质或者元素的名称及含量

部件名称	有害物质							
	铅 (Pb)	镉 (Cd)	汞 (Hg)	铬 (Cr)	六价铬 (Cr <sup>6+</sup> )	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)	其他
不锈钢盖	○	○	○	○	○	○	○	○
塑胶件	○	○	○	○	○	○	○	○
机芯	○	○	○	○	○	○	○	○
电源线	○	○	○	○	○	○	○	○
发热丝	○	○	○	○	○	○	○	○
发热板	○	○	○	○	○	○	○	○
盖子锁	○	○	○	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○	○	○
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。  
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超过SJ/T11363-2006标准规定的限量要求。（由于技术或经济的原因目前无法实现替代和减量）