



真空封口機故障和維修

故障現象	解決方法
封口指示閃爍	產品過熱。相鄰的兩次操作之間請間隔 20 秒。密集的連續使用，機器自動停機，（請參考以下“真空泵在運行，但無法抽真空”章節）
真空泵在運行但無法抽真空	1. 如果用的是從卷袋上裁剪下來的兩頭是通的真空袋，請檢查封第一道開口端的時候，封口線是否平直無折皺。2. 裝入的食品量請勿超過袋子的 3/4。3. 檢查密封海綿圈是否平直無變形，上面是否留有食物碎末殘渣。4. 檢查是否伸入到真空倉門內的袋口起皺。為避免起皺，請雙手拉住袋口兩端，使袋口舒展平直。5. 本產品不使用時，如果鎖扣鎖緊，密封海綿圈會因長期受壓變形導致氣密性降低。請打開鎖扣，打開倉門，放置 30 分鐘，讓密封海綿圈恢復彈性。
密封海綿圈鬆動或破損	如果是機身上膠圈，請取出整理清潔後重新裝回；如果是面蓋上膠圈，請仔細拭擦後再試真空封口，若還未能解決問題，請聯繫經銷商處理。
封口線效果不佳	封裝帶少量液體的食物，請按下“封口”鍵再封口一次。大量液體或純液體，請冷凍成固體後再進行真空封口。檢查高溫膠布和封口膠條上是否留有食物碎末、殘渣。如有，清理乾淨。袋口有褶皺。為避免起皺，將袋子放入真空槽時，請雙手拉住袋口兩端，使袋口舒展平直。
控制台上的電源燈不亮	1. 確保已插上電源。2. 確保插座供電正常。

按下按鍵後機器無反應	1. 確保已插上電源。2. 確保插座供電正常。3. 確保真空機上蓋已關好，鎖扣是否扣緊。
無法將袋口放入真空倉	1. 確保袋口預留足夠的間隙。2. 可平整地放入真空倉。
真空封裝後漏氣或漲袋	檢查封口線是否有折皺。為避免折皺，封口前請舒展拉平袋口。對於濕性或粉狀食物（如果汁、油脂、麵粉），抽真空過程中，殘留在袋口熱封口線上的雜物、碎末可能影響封口線的密實度。請剪開袋口，清理乾淨袋口處的雜物、碎末後，再次真空封裝。帶利邊尖角的食物可能在抽真空過程中刺破了真空袋。請用一個新的真空袋重新封裝，硬質邊角周圍包裹好柔軟的襯墊材料，如廚房紙。蔬果類植物存在呼吸作用，釋放出的氣體容易造成漲袋。請高溫處理後再真空封裝，真空封裝後置於低溫環境下儲存。
封口線燙融	過於密集的連續使用下，發熱絲過熱，請停機 20 秒，待發熱元件冷卻後再使用。

科技樂活新人生 · 日光給您更健康



日光真空保鮮封口機
NI-1828

使用說明書

科技樂活新人生
日光給您更健康



仕華國際有限公司
服務專線：0800-858-988
電話：(02)2747-8833
傳真：(02)2747-7171
地址：臺北市松山區塔悠路231號1樓
<http://www.sewa.com.tw>

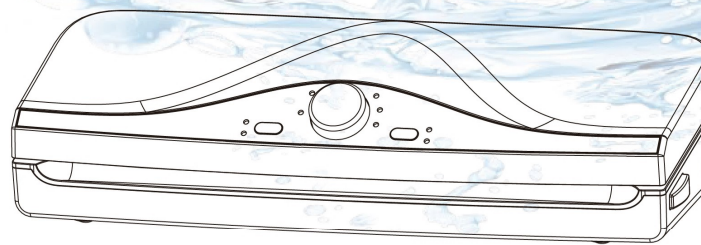
🍅 目錄

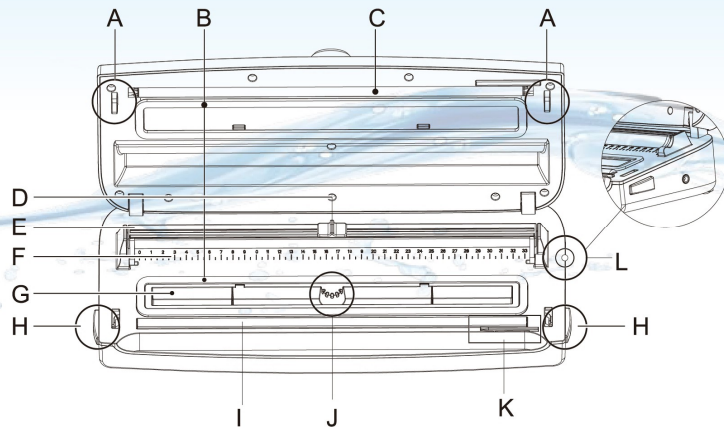
安全說明.....	2
功能部件介紹.....	3-4
操作面板介紹.....	5
面板功能說明.....	6
技術參數&真空封口機簡易操作步驟.....	7
單邊封口操作使用.....	8
真空封口使用操作說明.....	9-11
如何使用真空罐和真空塞.....	12
常見操作問題.....	13-15
食品腐化原因及解決辦法.....	16
常用保鮮物理辦法&清潔和保養.....	17
真空封口機安全指引和提示.....	18-19
真空封口機食品保質期對比表.....	20
真空封口機故障和維修.....	21-22

🌿 安全說明

真空保鮮封口機

- 感謝您購買本公司日光保鮮真空封口機，在此表示衷心的謝意。
- 請您再使用之前仔細閱讀本說明書。
- 閱畢後，請將本說明書和保證卡妥善保存好。
- 為了達到更好的包裝效果，請根據物品的乾、濕性及所需真空力度選擇不同按鍵；本機器不使用或長期閒置時，請拔出電源，輕輕放下真空機面蓋，不要扣緊鎖扣，以便更好的保養機器。

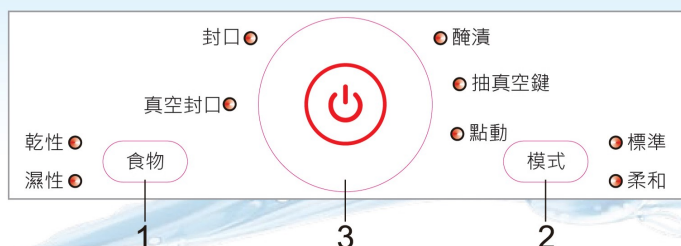




功能部件介绍

- A: 盖锁扣: 用双手同时压下上盖, 听到”喀搭”声, 表示锁扣已扣紧, 可以开始封口或抽真空封口。
- B: 上下封密棉: 保护抽真空时, 抽真空盘内达到真空状态并防止漏气。
- C: 发热条: 两条1.2mm的发热丝同时工作达到双封口能更好的获得密封效果。封完袋子后, 会有余热请勿直接以手触摸。
- D: 切割刀: 来切密封袋, 可以自行切割出密封袋。
- E: 切袋子导轨: 移动导轨用来固定真空袋袋口宽度。
- F: 刻度尺寸: 刻度从0-33cm可以量出满意卷袋宽度。
- G: 液体收纳盒: 真空封口带有液体的食物时, 收纳多余的液体, 防止液体进入抽气系统, 损坏电机。
- H: 解锁盖锁按钮: 按动两侧的释放按钮可将机器放气并打开机盖, 取出封好的食品。
- I: 封口胶条: 保证封口时, 获得更好的封口平整度。
- J: 抽真空口: 抽真空时, 保鲜袋开口必须放入该范围内。
- K: 袋子卡扣: 用于固定袋子位置, 防止袋子偏位。
- L: 抽真空气孔: 在抽气外置的真空容器, 真空酒塞或者其它附件时, 将连接线插入此气孔。平时使用时切勿堵塞此气孔。
(注意: 此功能需要配合日光真空保鲜罐一起使用)

操作面板介紹



- 1、食物設置按鍵：此鍵有兩個模式（乾性/濕性）按一下啟動鍵，對應的乾性模式燈亮起即為乾性食品真空封口，再按此鍵，轉為濕性模式，濕性指示燈亮起來，即為濕性食品真空封口。
(注意：在乾性和濕性模式下必須保證每一次封口間隔時間為40秒以上，如電源中斷後，預設是乾性模式。)
- 2、模式設置按鍵：此鍵有二個模式（柔和/標準）預設是標準模式，當按一下啟動鍵，對應的柔和模式燈亮起即為柔和食品真空封口，再按此鍵，轉為標準模式，標準指示燈亮起來，即為標準食品真空封口。
(柔和模式：用於薯片、棉花糖等易碎物品進行真空封口)
- 3、功能選擇鍵和啟動/停止鍵：此鍵可以順時針或逆時針旋轉選擇所需的功能，指示燈亮起為對應功能。選擇所需的功能，向下按一下，啟動機器工作，機器工作過程中，按下旋鈕開關，機器停止工作。

面板功能說明

- 1、封口功能：旋轉旋鈕開關選擇”封口”功能，指示燈亮起，按一下啟動鍵進行單獨對膠袋封口，指示燈閃爍停止常亮，表示單獨封口完成。
(再次啟動建議等待40秒以上)按兩邊按鍵打開上蓋取出袋子。
- 2、真空封口：旋轉旋鈕開關選擇”真空封口”功能，指示燈亮起，按一下啟動鍵進行保鮮袋抽真空封口，指示燈閃爍，指示燈閃爍停止常亮，表示真空封口完成。
(再次啟動建議等待40秒以上)按兩邊按鍵打開上蓋取出袋子。
20
- 3、醃制：(使用醃制專用真空保鮮罐)旋轉旋鈕開關選擇”醃制”功能，指示燈亮起，按一下啟動鍵進行抽氣功能，指示燈閃爍，當氣壓達到設定值，機器停止工作，指示燈閃爍停止常亮。40秒後自動放氣，待吸收20秒後，完成一個迴圈工作，接著繼續開始下一迴圈，總共15個迴圈後工作完成。中途也可按下旋鈕開關停止。
- 4、抽真空鍵：(使用專用的真空罐)旋轉旋鈕開關選擇”抽真空鍵”功能，指示燈亮起，按一下啟動鍵，機器開始工作，指示燈閃爍，當氣壓達到設定值，機器停止工作，指示燈閃爍停止常亮，工作完成。
- 5、點動：旋轉旋鈕開關選擇”點動”功能，指示燈亮起，長按住啟動鍵，機器開始工作，指示燈閃爍，鬆開旋鈕開關，機器停止工作，指示燈閃爍停止常亮。(使用專用的真空罐和抽氣袋)



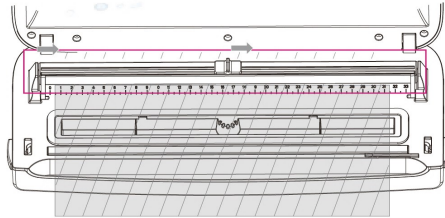
技術參數

產品名稱	日光真空保鮮封口機	額定電壓	110V~
產品型號	NI-1828	額定頻率	60Hz
外型尺寸	408*149*88mm	額定功率	150W



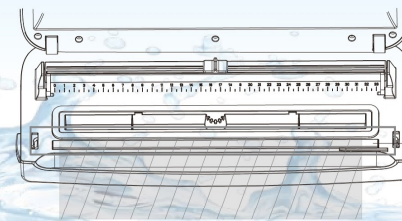
真空封口機簡易操作步驟

使用切割刀：將切割刀拖到左邊，再將導軌翻起，把專用袋子放入刀槽裡，放下導軌，用手拖切割刀從左到右邊滑動，就可以割出滿意長度袋子。



單邊封口操作使用

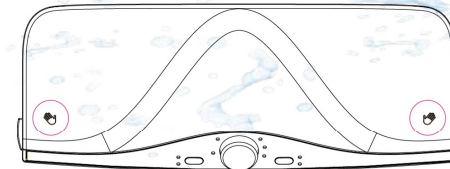
1. 打開機器上蓋，將袋子口放置在封口膠條上面過出1cm距離並且把袋子口拉平整。（必須準確放置在真空倉內封口膠條，否則會無法封口）



矽膠條為
“封口”的位置

2. 蓋上機器上蓋，用雙手掌心放置在上蓋的左下方和右下方，同時用力按下。會聽到“喀搭”一聲，雙手也能感受到兩邊的卡扣已經被鎖上。

用雙手同時壓下上蓋，聽“喀搭”聲，表示鎖扣已扣緊。

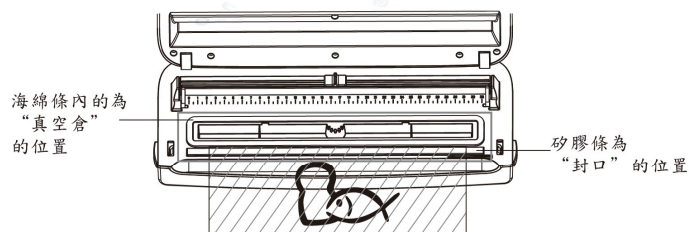


3. 接通電源，開機默認功能：“真空封口”旋轉旋鈕開關選擇“封口”功能，指示燈亮起，按啟動鍵進行對膠袋封口，指示燈閃爍，指示燈閃爍停止常亮，表示真空封口完成。表示封口完成。（再次啟動建議等待40秒以上）按兩邊按鍵打開上蓋取出袋子。



真空封口使用操作說明

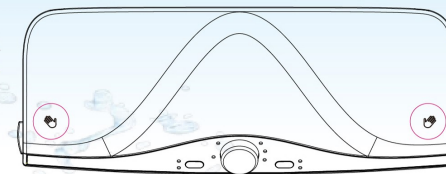
1. 將食物裝袋後，打開機器上蓋，將袋子口放置在真空倉內，並且把袋子口拉平整（必須準確放置在真空倉內否則會無法抽氣）。



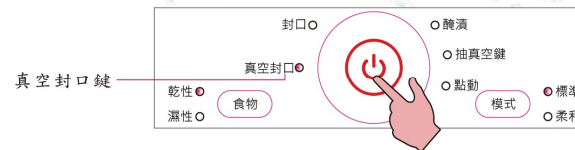
2. 蓋上機器上蓋，用雙手掌心放置在上蓋的左下方和右下方，同時用力按下。會聽到“喀搭”一聲，雙手也能感受到兩邊的卡扣已經被鎖上。

五、

用雙手同時壓下上蓋，聽“喀搭”聲，表示鎖扣已扣緊。

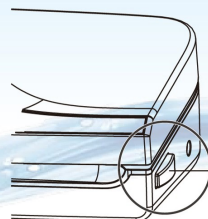


3. 接通電源，開機默認功能：“真空封口”功能，指示燈亮起，按啟動鍵進行保鮮袋抽真空封口，指示燈閃爍，指示燈閃爍停止，常亮，表示真空封口完成。（再次啟動建議等待40秒以上）按兩邊按鍵打開上蓋取出袋子。模式預設乾性，選擇“乾性/濕性”，如濕性食物可自行更換到“濕性模式”，水份較多的食物可在真空封口結束後，再單獨按一次**封口鍵**來提升封口效果。模式設置按鍵：此鍵有二個模式（柔和/標準）預設是標準模式，當按一下此鍵，對應的柔和模式燈亮起即為柔和食品真空封口，再按此鍵，轉為標準模式，標準指示燈亮起來，即為標準食品真空封口。（柔和模式：用於薯片、棉花糖等易碎物品進行真空封口）



4. 封口結束後，按下機器兩邊的解鎖卡扣，即可打開機器上蓋，取出封好的食物。平時不使用的時候，請勿鎖上卡扣，讓它保持解鎖狀態即可，長期鎖住卡扣會導致海綿條變形，影響抽真空效果。

註：
在不使用機器的時候，請不要蓋住上蓋，讓它保持解鎖狀態。避免海綿條被損壞。

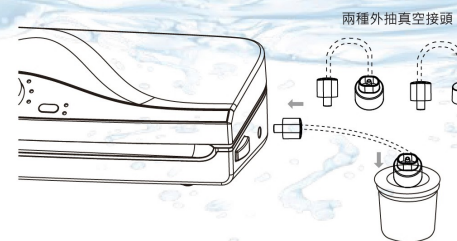


用雙手同時按下兩邊的解鎖卡扣，即可打開機器上蓋。

真空罐及真空塞為選購配件

● 如何使用真空罐和真空塞 (此為選購附件)

1. 將需要真空封裝的食物放入真空保鮮罐中。
2. 先插上電源，將氣罐接頭一端插入真空罐介面，另一端插入真空機右邊外的真空氣孔，並確保不漏氣。
3. 開機默認功能：“真空封口”旋轉旋鈕開關選擇“醃製”/“抽真空鍵”/“點動”其中一個功能，指示燈亮起，按一下此鍵，啟動機器工作，指示燈閃爍，指示燈閃爍停止常亮，機器停止工作。
4. 當真空保鮮機將罐內的空氣抽出時，“真空標”將會下沉，與真空蓋持平時，按下“停止鍵”，抽真空結束。
5. 輕輕拔下氣罐接頭。
6. 此時的真空罐的罐蓋是無法打開的，意味著罐內食物已處於真空負壓狀態。(真空操作過程與此類似)



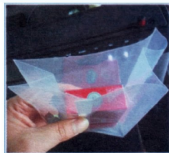
常見操作問題

1. 機器無法真空

- 首先要檢查袋子屬於什麼袋子，紋路袋，帶折痕的米袋茶葉袋都是可以真空的，而光面袋只能封口無法抽真空。同樣要檢查一下袋子是否存在破洞現象。



紋路袋（可抽真空）

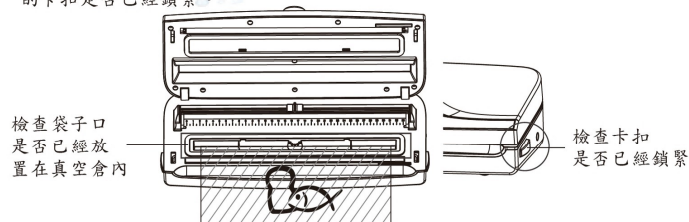


折角袋（可抽真空）



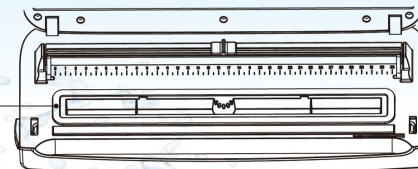
光面袋（無法抽真空）

- 檢查下袋子口是否放置到位，是否袋子口已經放置在真空倉內。並且兩邊的卡扣是否已經鎖緊。



- 如上述步驟都沒問題，鎖緊機器後依然無法真空，但是能聽到抽真空的聲音。那麼就要考慮之前是否存在長期鎖緊卡扣導致海綿條變形的問題。可把海綿條整根抽出倒過來裝回去重新測試，或在機器抽真空時候雙手同時壓緊機器觀察是否抽真空。若的確是海綿條問題可聯繫客服更換海綿條。

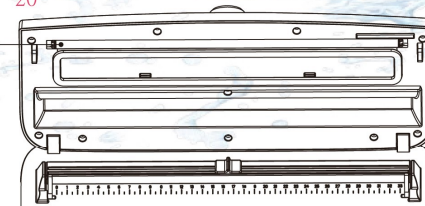
檢查海綿條是否有問題



2. 機器無法封口

- 判斷封口的食材，若是比較濕的東西造成無法封口，或者是比較厚的袋子，可選擇“濕性模式”並且在真空封口結束後，單獨多按一次封口鍵即可。
- 若普通食材也無法封口，可在封口結束後稍微觸碰一下發熱絲的位置，看是否有溫度。若無溫度代表發熱絲已燒壞，切勿連續不間斷操作，儘量讓機器工作完一次後休息40秒。機器發熱絲燒壞的要送回我公司維修。

檢查發熱絲是否有熱量



3. 袋子漏氣

- 首先要區分漏氣和脹氣的區別，太新鮮的蔬菜瓜果屬於綠色植物，自身會光合作用散發氣體。發酵類的產品同樣會自身散發出氣體，這兩種類型的食材是不適合真空封口的，會內部脹氣。
- 溫度對體積的影響，儘量不要對剛加熱好的食材進行真空封口，因為溫度過高導致食物自身體積較大，在真空封口結束後因為溫度的冷卻，導致自身體積變小，導致原本抽緊了的食材也變得松垮，像漏氣一樣。
- 食材自身是否尖銳，如鮮蝦的蝦頭有尖銳的地方，真空時候容易刺穿袋子，袋子穿了會漏氣。
- 真空封口時候袋子裝太滿，袋子口沒有拉平，導致袋子擠壓封口後產生縫隙而跑氣。

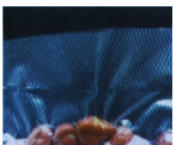
錯誤操作圖解
(裝太滿，袋口沒有拉平)



正確操作圖

- 真空封口結束後，觀察一下封口條的效果，正確是平順一整條的，如袋子口沒放好會形成縫隙，如有縫隙在上邊放多封一次口。

錯誤
(袋子口形成縫隙)



正確操作圖



食品腐化原因及解決辦法

食品腐化原因	保鮮方案
1. 細菌 在合適的濕度(10-70%)和溫度(25-40°C或10-60°C)、氧氣以及PH值條件下，細菌迅速繁殖。因為細菌是單細胞生物，會不斷分裂，一般每隔30分鐘就能增加一倍。食物在溫室下經過3-4小時，細菌數目將十分龐大。大多數細菌，10°C以下繁殖速度和活性均降低。0°C以下一般已無力分解蛋白質和脂肪。	1. 冷藏+真空包裝 2. 高溫+真空包裝 3. 輻射殺菌+真空包裝 4. 脫水或乾燥+真空包裝 5. 鹽醃
2. 酶： 1. 動物酶：在無任何微生物感染的情況下，肉類因本身的動物酶作用而變質，其適宜溫度為40°C。10°C以下酶活動減弱，但脂解酶在-30°C—15°C仍有活性，故肉、油脂即使冷藏還可能變質。 2. 植物酶：在50-60°C下，糖醇解通常生成酸，稱為酸敗。蛋白質醇解時氨基酸分解成胺類、酮酸，硫化氫等，氣味難聞且有毒。植物酶酸敗條件有空氧氣、紫外線、水。	1. 冷藏+真空包裝 2. 脫水或乾燥+真空包裝
3. 氧化作用： 1. 氧是破壞脂肪、糖、蛋白質、維生素的主要因素。 2. 植物類食物如穀物、蔬菜、水果等在存放期間繼續其呼吸作用(吸收氧氣呼出二氧化碳)而熟化。	1. 冷藏+真空包裝 2. 抗氧化劑+封口包裝
4. 昆蟲污染： 蟑螂、螞蟥、蒼蠅、蚊子等昆蟲攜帶有毒的病原生物，可傳染疾病。誤食昆蟲的蟲卵，屍體或者活蟲會引起人體過敏。昆蟲衍生物，如脫落的毛、鱗片、排泄物等，也有可能引起人體過敏反應。	1. 真空包裝



常用保鮮物理方法

1. 低溫冷藏：大多數病菌和腐敗菌屬性中溫（10℃-60℃）類，10℃以下繁殖速度和活性均降低，10℃以下一般無力分解蛋白質和脂肪；急速冷凍效果更好，如速凍至-30℃，啤酒酵母存活率0.00017%，而緩凍至相同溫度為46.4%。
2. 高溫殺菌：通稱巴氏滅菌法，即在60-70℃處理20分鐘或80-90℃熱1分鐘，殺菌率均達99.9%。
3. 脫水或乾燥：細菌繁殖需要水分，對於細菌、酵母、食物中含水量應分別控制在10%以下。奶粉、魚乾、乾菜、乾果、糧食和麵粉均應如此。
4. 輻射殺菌：用源強為2萬克鎊當量的⁶⁰Co，劑量為2兆倫琴，滅菌率達100%。
5. 提高滲透壓：用鹽醃、糖漬、可使微生物脫水而亡。如各種醃肉、蜜餞等。



清潔和保養

- 清潔：
1. 從電源插座上拔下插頭。不要浸水。清理乾淨密封海綿圈和滴水盤上的碎末殘渣，可在棉布上沾少許肥皂水，輕輕擦拭密封海綿圈。
 2. 上端的密封海綿圈清潔乾淨後需裝配回原位置的槽內，否則會影響整機氣密性。
 3. 真空封口機在使用過程中，若有汁液碎末被抽到滴水盤中，可將滴水盤取出用肥皂清洗。
- 注意：
- 本機在不使用或長期閒置時，輕輕放下真空機面蓋，不要扣緊鎖扣，以防密封海綿圈受壓變形影響日後正常使用。



真空封口機安全指引和提示

安全指引

為了您的安全，延長機器使用壽命，在使用真空封口機的過程中，請嚴格遵循以下基本準則進行操作：

1. 使用前，請仔細閱讀本說明書的所有內容。
2. 禁止在潮濕的表面或者戶外使用本產品。
3. 為避免觸電，請勿將本產品任何部位，電源線，插頭侵入任何液體中。不使用或者清潔前，請拔掉插頭。
4. 若想斷電，請從電源插座上拔下插頭，勿通過拉電源線的方式來斷電。
5. 電源線、插頭或者本產品出現任何故障損壞時，請勿使用。請立即聯繫經銷商安排售後服務。
6. 本產品用於真空包裝使用，不做其他用途。
7. 注意：短的電源線能避免纏繞打結和兒童絆跌。若需使用延長線，請選擇額定功率比本產品額定功率高的延長線。
8. 請勿將產品置於燃氣，電磁爐，電烤箱附近。在本產品附近搬運高溫液體的物品時，請格外小心。
9. 相鄰的兩次運行週期之間，請停機20秒。等待發熱元件冷卻後，再進行下一次封裝。
10. 請勿使用連續性乾燒，乾燒會使發熱絲及膠布損壞。

提示：

1. 真空包裝能讓食物隔絕空氣中的微生物，但不能消滅食物本身上的微生物。易腐類食物，比如生熟肉類，真空封裝後，仍需冷藏或冷凍。低溫可抑制食物本身的微生物滋生。
2. 為達到效果，請使用表面帶紋路的真空包裝袋，可聯繫經銷商購買。
3. 真空封裝過程中，若少量液體、碎屑或食物顆粒隨著空氣抽到了真空腔，請使用完後，清理乾淨倉內的真空腔。
4. 為了避免抽真空過程中，食物裝得過滿袋口從真空腔滑出，裝入的食品量請勿超過袋子的3/4。
5. 原廠真空袋的側邊是特殊工藝製成，建議勿裁剪掉原廠真空袋的側邊去自製袋寬。自製的側邊線強度可能達不到真空要求。
6. 真空包裝大件物品時，為了避免在抽真空過程中袋口出現褶皺，請在抽真空前，雙手輕拉展平袋口。**義大利麵**
7. 封裝帶有利邊角的食物，比如乾義大利面、銀器等，請用柔軟的襯墊材料將鋒利的邊角線包裹住，避免其在抽真空過程中刺破真空袋。
8. 使用真空罐時，裝入的食品量請勿超過真空罐的3/4。

真空封口機食品保質期對比表

冷凍貯存	非真空保鮮	真空封口機保鮮
肉類	6個月	1-2年
魚類和海鮮	6個月	2年
湯	3-6個月	1-2年
咖啡豆	6-9個月	2-3年
麵包	6-12個月	1-3年
冷藏貯存	非真空保鮮	真空保鮮封口機保鮮
肉類	2-3天	12-13天
魚類和海鮮	1-3天	6-8天
熟肉類	3-5天	18-20天
蛋類	10-15天	30-50天
溫室存	非真空保鮮	真空封口機保鮮
大米和麵粉	6個月	1-2年
麵包	1-2天	6-8天
花生和乾豆	2-3個月	1-2年
茶葉	3個月	1-2年

以上資料取決於真空包裝的完整性以及當次真空包裝物品的特性和新鮮程度。
*真空包裝可一定程度上延長食品的保存期，但不能使其一直保持新鮮狀態。
建議真空的同時，與低溫、殺菌消毒燈其他措施並列進行。