

真空包裝機(簡易使用說明書) 2015/9/3 重新製訂

一) 請先確認電源是否為 110 或 220 V，以免造成插錯電壓的問題產生。

二) 使用步驟：(1)先將上蓋打開。

(2)電源接妥後，將電源開關按 ON 的位置。(3)調整真空時間，封口時間，冷卻時間。
。(4)將物品裝填入真空袋內，再將真空袋擺放到真空槽內，袋口放置於封口架上。
(真空袋或袋口不可在真空槽外)(5)產品擺放完畢後，將上蓋往下壓緊，即可開始真空包裝的動作。(6)完畢後，會聽見泵浦洩氣聲，動作完畢，上蓋自動開。即完成真空包裝之操作。(7)在真空過程中如需打開上蓋請按壓約三秒(緊急停止鈕)一直到上蓋打開。

三) 時間調整：(1)真空時間調整：一般約調整在 25 秒左右，但需視產品所須之真空度而調整增加或減少。(時間越久真空度越高，時間越少真空度越低)

(2)封口時間調整：須視真空袋材質，厚薄而做調整。(每次調整請用 0.2 秒微調 不要一次調太多)

(3)NY 耐龍真空袋約調 2 秒左右。鋁箔袋約調 3 秒左右。

(4)真空袋檢視：完成物品，從封口處拉，若拉開，表示封口溫度不足，需再增加封口時間秒數。若袋子封口完畢後，有燒焦或斷裂現象，則需將封口時間減少。

(5)冷卻時間調整:一般約為 2 秒左右。

四) 保養工作：(1)定期更換真空泵浦油，正常約使用 150 小時以上須更換真空油。請使用原廠指定用油或中油 R32 循環油(圖 1)。

提醒：* 若使用頻率過高，建議 2~3 個月更換一次油品。

* 若包裝含水份高或濕氣重，則建議每月更換油品，以確保真空度與馬達的正常運作。

* 食品不能有任何溫度及餘溫，真空幫浦(馬達)容易生鏽。請務必注意！(2)封口布更換，當封口布產生焦黑或破損時，即須更換封口布。(3)機器使用完畢後，請將真空槽內殘留的雜物油漬清除，保持真空槽的乾淨。

五) 故障排除：(1)無電源時，請檢查--電源是否插妥當。請檢查--安全開關是否開啟。(2)無法封口時，請檢查電熱線是否有斷裂須要更換。(3)無法抽真空時，請檢查(真空時間是否調整適當)(泵浦是有運轉)(泵浦真空油是否不足)(是否有漏氣現象)

六) 更換封口布：第一步驟→取下封口架

第二步驟→拆卸舊的封口布 第三步驟→安裝新的封口布 第四步驟

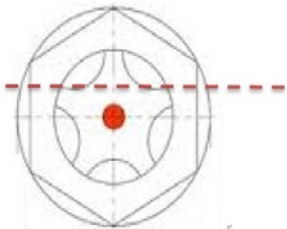
→將封口架置放回原位置

七) 更換電熱線：第一步驟→取下封口架

第二步驟→拆掉舊的封口布

第三步驟→拆卸舊的電熱線 第四步驟→安裝新的電熱線 第五步驟→安裝新的封口布 第六步驟→將封口架置放回原位

八) 更換真空油：第一步驟→打開真空機後蓋
第二步驟→將舊的真空油卸漏乾淨 第三步驟→注入新的真空油
第四步驟→檢視油視鏡是否足夠 **8** 分滿



3/4

- 1、每 2 個月換油一次，如工作環境是水氣嚴重的處所須每 1 個月換油一次。
- 2、換油後須注意油位的高度約在油視鏡的 3/4 處請勿過度添加。



圖 1：中油 R32 特級循環機油

久順餐飲設備有限公司 <http://www.jeoushun.com/>
客服專線 0800-225222
客服手機 0925-225222
客服傳真 0800-025666