部件名称	有害有毒物质或元素					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬 (Cr（VI）)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
橡胶件（橡胶管、硅胶垫等）	○	○	○	○	○	○
结构密封件（海绵密封圈、海绵垫等）	○	○	○	○	○	○
塑料结构件（外壳、上盖、支架等）	○	○	○	○	○	○
金属类（刀片、弹簧、金属块、金属主体、焊锡等）	×	○	○	○	○	○
元器件（NTC、熔断体、PCB、电容、电阻、发热丝等）	×	○	○	○	○	○
内部线（电源线等）	○	○	○	○	○	○
标准件（螺钉、螺母等）	○	○	○	○	○	○
白色胶水	○	○	○	○	○	○
环氧树脂	○	○	○	○	○	○
附件（包装袋、说明书、真空密封袋等）	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。
○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 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出 GB/T 26572 规定的限量要求。

PANTONE1375C

128g双铜纸+专色1375C

B

环保清单

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联苯（PBB）	多溴二苯醚（PBDE）
橡胶件（橡胶管、硅胶垫等）	○	○	○	○	○	○
结构密封件（海绵密封圈、海绵垫等）	○	○	○	○	○	○
塑料结构件（外壳、上盖、支架等）	○	○	○	○	○	○
金属类（刀片、弹簧、金属块、金属主体、焊锡等）	×	○	○	○	○	○
元器件（NTC、熔断体、PCB、电容、电阻、发热丝等）	×	○	○	○	○	○
内部线（电源线等）	○	○	○	○	○	○
标准件（螺钉、螺母等）	○	○	○	○	○	○
白色胶水	○	○	○	○	○	○
环氧树脂	○	○	○	○	○	○
附件（包装袋、说明书、真空密封袋等）	○	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规格编制。
O：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
X：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 GB/T 26572 规定的限量要求。

异常自检

故障	解决办法
封口指示灯闪烁	产品过热。相邻的两次操作之间请间隔40秒。密集的连续使用，机器自动停机(请参考以下“真空泵在运行，但无法抽真空”章节)。
真空泵在运行但无法抽真空	1.如果用的是从卷袋上裁剪下来的两头是通的真空袋，请检查封第一道开口端的时候，封口线是否平直无折皱。2.装入的食品量请勿超过袋子的3/4。3.检查密封海绵圈是否平直无变形，上面是否留有食物碎末残渣。4.检查伸入到真空仓门内的袋口是否起皱。为避免起皱，请双手拉住袋口两端，使袋口舒展平直。5.本产品不使用时，如果锁扣锁紧，密封海绵圈会因长期受压变形导致气密性降低。请打开锁扣，打开仓门，放置30分钟，让密封海绵圈恢复弹性。
密封海绵圈松动或破损	如果是机身下胶圈，请取出整理清洁后重新装回；如果是面盖上胶圈，请仔细擦拭后再次真空封口，若还未能解决问题，请送售后维修点处理。
封口线效果不佳	1.封装带少量液体的食物，请按下“封口”键再封口一次。2.大量液体或纯液体，请冷冻成固体后再进行真空封口。3.检查高温胶布和封口胶条上是否留有食物碎末、残渣。如有，清理干净。4.袋口有褶皱。为避免起皱，将袋子放入真空槽时，请双手拉住袋口两端，使袋口舒展平直。
控制面板上的电源灯不亮	确保已插上电源；确保插座供电正常。
按下按键后机器无反应	确保已插上电源；确保插座供电正常；确保真空机上盖已关好，锁扣是否扣紧。
无法将袋口放入真空仓	确保袋口预留足够的间隙；可平整地放入真空仓。
真空封装后漏气或涨袋	1.检查封口线是否有折皱。为避免折皱，封口前请舒展拉平袋口。2.对于湿性或粉状食物(如果汁、油脂、面粉)，抽真空过程中，残留在袋口热封口线上的杂物、碎末可能影响封口线的密实度。请剪开袋口，清理干净袋口处的杂物、碎末后，再次真空封装。3.带利边尖角的食物可能在抽真空过程中刺破了真空袋。请用一个新的真空袋重新封装，硬质边角周围包裹好柔软的衬垫材料，如厨房纸。4.蔬果类植物存在呼吸作用，释放出的气体容易造成涨袋。请高温处理后再真空封装，真空封装后置于低温环境下储存。
封口线烫融	过于密集的连续使用下，发热丝过热，请停机40秒，待发热元件冷却后再使用。

安全警示

为了您的安全，延长机器使用寿命，在使用真空封口机的过程中，请严格遵循以下基本准则进行操作。

1.使用前，请仔细阅读本说明书的所有内容。
2.禁止在潮湿的表面或者户外使用本产品。
3.为避免触电，请勿将本产品任何部位，电源线，插头浸入任何液体中。不使用或者清洁前，请拔掉插头。
4.若想断电，请从电源插座上拔下插头。请勿通过拉电源线的方式来断电。
5.电源线、插头或者本产品出现任何故障损坏时，请勿使用。请立即联系经销商安排售后服务。
6.本产品用于真空包装使用，不做其他用途。
7. 短的电源线能避免缠绕打结和儿童绊跌。若需使用延长线，请选择额定功率比本产品额定功率高的延长线。
8.请勿将产品置于燃气，电磁炉，电烤箱附近。在本产品附近搬运高温液体的物品时，请格外小心。
9.相邻的两次运行周期之间，请停机40秒。等待发热元件冷却后，再进行下一次封装。
10.请勿使用连续性干烧，干烧会使发热丝及铁氟龙胶布损坏。
11.如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商其维修部或类似部门的专业人员更换。
12.禁止私自改造产品用途及功能。
13.勿将盛水容器置于带电产品上，水浸入产品内部使电器绝缘性减弱，导致触电、起火等。
14.使用电源务必符合产品规定电压范围。
15.禁止改造电源线。
16.产品接通电源下，请勿触摸发热条，注意高温，防止烫伤。

常用保鲜物理方法:
1. 低温冷藏:大多数病菌和腐败菌属嗜中温(10~60℃) 类，10℃以下繁殖速度和活性均降低，0℃以下一般无力分解蛋白质和脂肪；急速冷冻效果更好，如速冻至-30℃，啤酒酵母存活率0. 00017%，而缓冻至相同温度为46.4%。
2.高温杀菌:通称巴氏灭菌法，即在60~70℃处理20分钟或80~90℃热1分钟，杀菌率均达99.9%。
3.脱水或干燥:细菌繁殖需要水分，对于细菌、酵母、食物中水含量应分别控制在10%以下。奶粉、干鱼、干菜、干果、粮食和面粉均应如此。
4.辐射杀菌:用源强为2万克镭当量的60Co,剂量为2兆伦琴，灭菌率达100%。
5. 提高渗透压:用盐腌、糖渍，可使微生物脱水而亡。如各种腌肉、蜜饯等。

注：真空包装能让食物隔绝空气中的微生物，但不能消灭食物本身上的微生物。易腐类食物，比如生熟肉类，真空封装后，仍需冷藏或冷冻。低温可抑制食物本身的微生物滋生。
为达到更好效果，请使用表面带纹路的真空包装袋，可联系经销商购买。
真空封装过程中，若少量液体、碎屑或食物颗粒随着空气抽到了真空腔，请使用完后，清理干净仓内的真空腔。
为了避免抽真空过程中，食物装得过满袋口从真空腔滑出，装入的食品量请勿超过袋子的3/4。
原厂真空袋的侧边是特殊工艺制成，建议勿裁剪掉原厂真空袋的侧边去自制袋宽。自制的侧边线强度可能达不到真空要求。
真空包装大件物品时，为了避免在抽真空过程中袋口出现褶皱，请在抽真空前，双手轻拉展平袋口。
封装带有利边角的食物，比如干意大利面、银器等，请用柔软的衬垫材料将锋利的边角线包裹住，避免其在抽真空过程中刺破真空袋。
使用真空罐时，装入的食品量请勿超过真空罐的3/4。

保修卡

相关信息(用户填写)

用户姓名		常用电话	
通讯地址			
产品型号		产品编号	
购买店铺		购买日期	
发票号码			

维修记录

维修日期	
故障内容	
处理详情	
维修单位名称	
维修员签名	
维修单位电话	

在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡；请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司；维修时请携带保修卡及有效发票正本。

服务承诺

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客服服务中心联系。
本产品实行整机一年保修期。(仅适用家庭使用的产品)
保修期的起始日期以产品发票日期为准。

凡属下列情况之一的，不属保修范畴。
1.用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏，或人为损坏;
2.经非本公司维修部维修，或用户自行装拆、维修;
3.产品附件(如饭勺、汤勺、接浆杯等)、印刷品(如说明书等)和赠品等损坏;
4.使用非我公司产品标配的赠品和配件，造成损坏;
5.发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改;
6.非家庭使用(如经营、商用、公司集体)的产品;
7.无保修卡及有效发票的;
8.超过保修期的;
9.不可抗力造成损坏的;

不属于保修期间的产品，将提供收费维修服务，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

维修电话：400-930-9983

产品合格证
检查结论：合格
检查员号：检验员A1
检查日期：见生产批号
美的智慧家居科技有限公司

生产日期见生产批号前6位（年/月/日）

制造商：美的智慧家居科技有限公司　　地址：广东省佛山市顺德区北滘镇北滘居委会蓬莱路工业大道美的全球创新中心四栋二楼C区东北面
邮 编：528311　电 话：400-930-9983　网 址：www.midea.cn　版　本：V1.0

注：本资料上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，可向本公司咨询。产品若有技术改进，会编进新版手册中，恕不另行通知。产品外观、颜色如有改动，以实物为准。

bugu

产品使用说明书

真空封口机

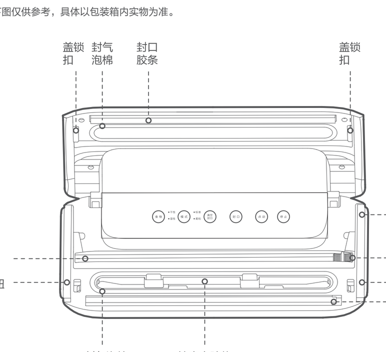
使用产品前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

C

产品简介

产品外观各有差异，下图仅供参考，具体以包装箱内实物为准。

部件展示

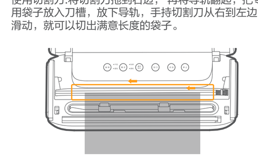


操作面板

1、食物设置按键:
此键有二个模式（干性/湿性）当按一下此键，对应的干性模式灯亮起即为干性食品真空封口，再按此键，转为湿性模式，湿性指示灯亮起来，即为湿性食品真空封口。
注：在干性和湿性模式下必须保证每一次封口间隔时间为40秒以上，如电源中断后，默认是干性模式。
2、模式设置按键:
此键有二个模式(柔和/标准)默认是标准模式，当按一下此键，对应的柔和模式灯亮起即为柔和食品真空封口，再按此键，转为标准模式，标准指示灯亮起来，即为标准食品真空封口。
注：柔和模式:用于薯片，棉花糖等易碎物品进行真空封口。
3、真空封口键(带灯按键):
按下此键对保鲜袋抽真空，然后自动封口(再次启动建议等待40秒以上)。
4、封口键(带灯按键):
按下此键单独对胶袋封口(注:再次启动建议等待40秒以上)
5、点动:
选择“点动”功能，指示灯亮起，长按点动键，机器开始工作，指示灯闪烁，松开点动键，机器停止工作，指示灯闪烁停止，常亮，(注:使用专用的真空罐和抽气袋)
6、停止键:工作过程中按下此键可立即停止工作。

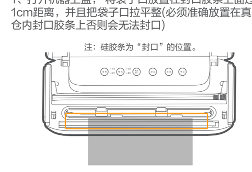
使用说明

真空封口机简易操作步骤:
使用切割刀:将切割刀拖到右边，再将导轨翻起，把专用袋子放入刀槽，放下导轨，手持切割刀从右到左边滑动，就可以切出满意长度的袋子。



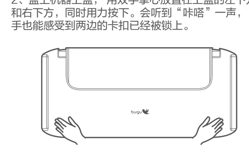
单边封口操作使用:
1、打开机器上盖，将袋子口放置在封口胶条上面过出1cm距离，并且把袋子口拉平整(必须准确放置在真空仓内封口胶条上否则会无法封口)

注：硅胶条为“封口”的位置。



使用说明

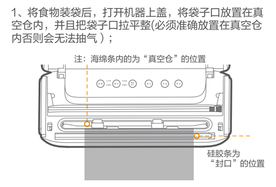
2、盖上机器上盖，用双手掌心放置在上盖的左下方和右下方，同时用力按下。会听到“咔嗒”一声，双手也能感受到两边的卡扣已经被锁上。



注：用双手同时压下上盖，听“咔嗒”声，表示锁扣已扣紧。

3、接通电源,开机默认功能:
“真空封口”选择“封口”功能。指示灯亮起，对胶袋进行封口，等待指示灯熄灭，表示封口完成。按两边按键打开上盖取出袋子。
注：合盖后才能启动机器，再次启动建议等待40秒以上。

真空封口操作使用:
1、将食物装袋后，打开机器上盖，将袋子口放置在真空仓内，并且把袋子口拉平整(必须准确放置在真空仓内否则会无法抽气）;

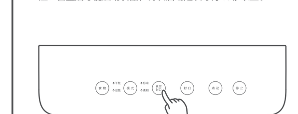


2、盖上机器上盖，用双手掌心放置在上盖的左下方和右下方，同时用力按下。会听到“咔嗒”一声，双手也能感受到两边的卡扣已经被锁上。

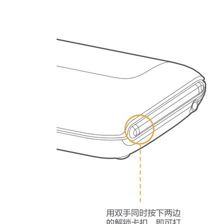
注：用双手同时压下上盖，听“咔嗒”声，表示锁扣已扣紧。

使用说明

3、接通电源,开机默认功能:“真空封口”功能，指示灯亮起，按真空封口键进行保鲜袋抽真空封口，等待指示灯熄灭，表示真空封口完成。(再次启动建议等待40秒以上)按两边按键打开上盖取出袋子。
模式默认干性，选择“干性/湿性”，如湿性食物可自行更换到“湿性模式”，水份较多的食物可在真空封口结束后，再单独按一次封口键来提升封口效果。
模式设置按键:此键有二个模式(柔和/标准)默认是标准模式，当按一下此键，对应的柔和模式灯亮起即为柔和食品真空封口，再按此键，转为标准模式，标准指示灯亮起来，即为标准食品真空封口。(柔和模式:用于薯片，棉花糖等易碎物品进行真空封口)
注：合盖后才能启动机器，再次启动建议等待40秒以上。



4、封口结束后，按下机器两边的解锁卡扣，即可打开机器上盖，取出封好的食物。平时不使用的时候，请勿锁上卡扣，让它保持解锁状态即可，长期锁住卡扣会导致海绵条变形，影响抽真空效果。



使用说明

• 如何使用真空罐和真空塞:
1、将需要真空封装的食物放入真空罐中。
2、先插上电源，将气罐接头一端插入真空罐接口，另一端插入真空机右边外接口，确保不漏气。盖上机器上盖，用双手掌心放置在上盖的左下方和右下方，同时用力按下。会听到“咔嗒”一声，双手也能感受到两边的卡扣已经被锁上;
3、开机默认功能:“真空封口”选择“点动”功能，长按点动键，机器开始工作，指示灯闪烁，松开点动键，机器停止工作，指示灯闪烁停止;
4、当真空保鲜机将罐内的空气抽出时，“真空标”将会下沉，与真空盖持平时，按下“停止键”，抽真空结束，轻轻拔下气罐接头。
5、此时的真空罐的罐盖是无法打开的，意味着罐内食物已处于真空负压状态。(真空操作过程与此类似)。

清洁保养

1.从电源插座上拔下插头。不要浸水。清理干净密封海绵圈和滴水盘上的碎末残渣，可在百洁布上沾少许肥皂水，轻轻擦拭密封海绵圈。
2.上端的密封海绵圈是固定在机身上的，请勿取下，否则会影响整机气密性。
3.真空封口机在使用过程中，若有汁液碎末被抽到滴水盘中，请用肥皂清洗。
4.请勿使用挥发油、酒精、稀释剂等清洁机器，否则，可能损坏产品。
注:
本机在不使用或长期闲置时，轻轻放下真空机面盖，不要扣紧锁扣，以防密封海绵圈受压变形影响日后正常使用。

产品参数

型号	额定电压/额定频率
BG-VS1	220V~50Hz
额定功率	外形尺寸
130W	381*171*74mm

产品执行标准: GB4706.1-2005

食品腐化原因及解决办法

食品腐化原因	保鲜方案
1、细菌 在合适的湿度(10~70%)和温度(25~40℃或10~60℃)、氧气以及PH值条件下，细菌迅速繁殖。因为细菌是单细胞生物，会不断分裂，一般每隔30分钟就能增加一倍。食物在温室下经过3~4小时，细菌数目将十分庞大。大多数细菌，10℃以下繁殖速度和活性均降低。0℃以下一般已无力分解蛋白质和脂肪。	冷藏+真空包装 高温+真空包装 辐射杀菌+真空包装 脱水或干燥+真空包装 盐腌
2、酶 (1) 动物酶:在无任何微生物感染的情况下，肉类因本身的动物酶作用而变质，其适宜温度为40℃。10℃以下酶活动减弱，但脂解酶在-30 ~15℃仍有活性，故肉、油脂即使冷藏还可能变质。 (2) 植物酶:在50~60℃下，糖酵解通常生成酸，称为酸败。蛋白质酵解时氨基酸分解成胺类、酮酸，硫化氢等，气味难闻且有毒。植物酶酸败条件有空气氧、紫外线、水。	冷藏+真空包装 脱水或干燥+真空包装
3、氧化作用: (1) 氧是破坏脂肪、糖、蛋白质、维生素的主要因素。 (2) 植物类食物如谷物、蔬菜、水果等在存放期间继续其呼吸作用(吸收氧气呼出二氧化碳)而熟化。	冷藏+真空包装 抗氧化剂+封口包装
4、昆虫污染: 蟑螂、蚂蚁、苍蝇、蚊子等昆虫携带有毒的病原生物，可传染疾病。误食昆虫的虫卵，尸体或者活虫会引起人体过敏。昆虫衍生物，如脱落的毛、鳞片、排泄物等，也有可能引起人体过敏反应。	真空包装

D