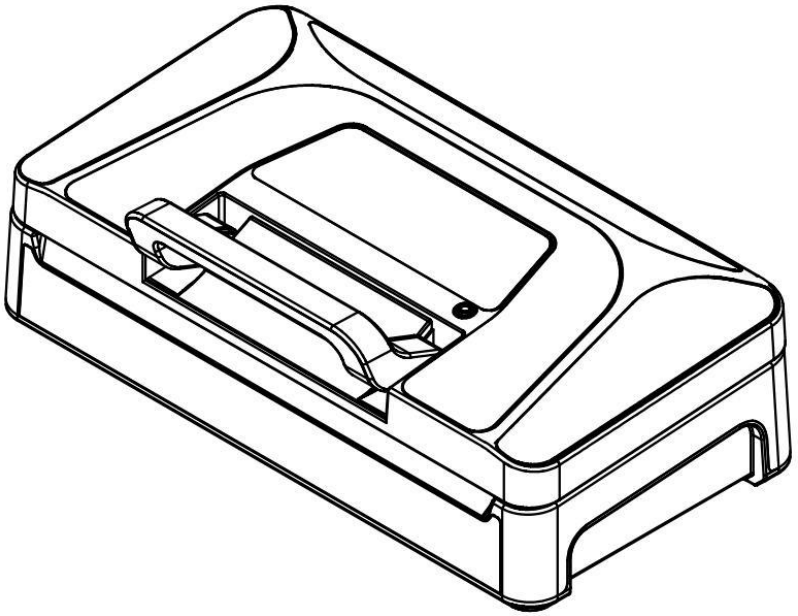
取扱説明書

真空パック機

型番: **V1352-JP**



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED
service@wevactech.com

wevactech.com

目次

安全上のご注意 3
製品および真空袋の使用に関するヒント 3
製品の構造 4
製品機能 (操作パネル) 5
操作手順 6
お手入れ・メンテナンス 10
故障かな? と思ったら 10
技術仕様（製品仕様） 13
真空パックの特性 13
食品の真空保存期間の目安 14
感謝 15

安全上のご注意

1. 安全にご使用いただくために、以下の事項を必ずお守りください。
2. 初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。
3. 本機は家庭用です。本来の目的以外には使用しないでください。
4. お子様、お身体の不自由な方、または認知機能に制限のある方が使用される場合は、必ず大人の監督下でご使用ください。
5. 使用中は、予期せぬ事故を防ぐため、お子様から目を離さないでください。
6. お子様が本機や電源コードで遊ばないようにしてください。
7. 湿気の多い場所、高温の環境、または熱源の近くで本機を使用しないでください。
8. 電源電圧が、本機の定格銘板に記載されている電圧と一致していることを確認してください。
9. 本機の作動中は、その場を離れないでください。
10. シール（熱圧着）完了直後は、シール部が高温になっています。火傷の恐れがあるため、絶対に触れないでください。
11. 使用後は、必ずコンセントからプラグを抜いてください。
12. プラグを抜く際は、電源コードを引っ張らず、必ずプラグ本体を持って抜いてください。
13. 本体や電源コードを水やその他の液体に浸さないでください。
14. 延長コードは使用しないでください。
15. プラグ、電源コード、または本体に損傷が見られる場合は、直ちに使用を中止し、メーカーまたは指定の修理センターにご連絡ください。ご自身での分解・修理は絶対におやめください。
16. 本機は屋内用です。屋外や湿気の多い場所では使用しないでください。
17. 本機に潤滑油などを追加する必要はありません。また、有機溶剤を使用してのお手入れはおやめください。
18. 長期間使用しない場合は、密閉パッキンの変形を防ぐため、ロックをかけない状態で保管してください。
19. お子様が引っ張ったり、つまずいたりするのを防ぐため、電源コードをテーブルの端から垂らさないでください。

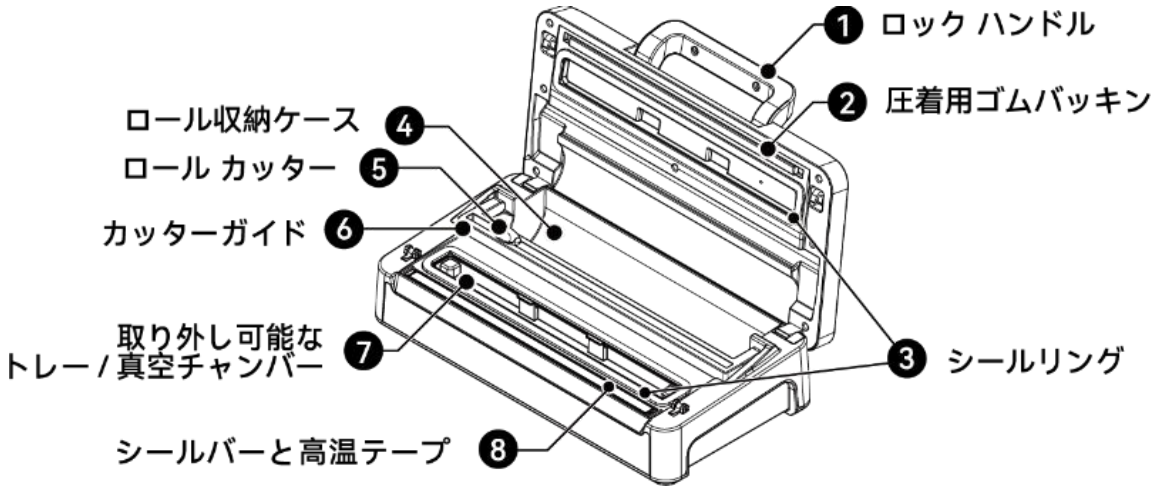
製品および真空袋の使用に関するヒント

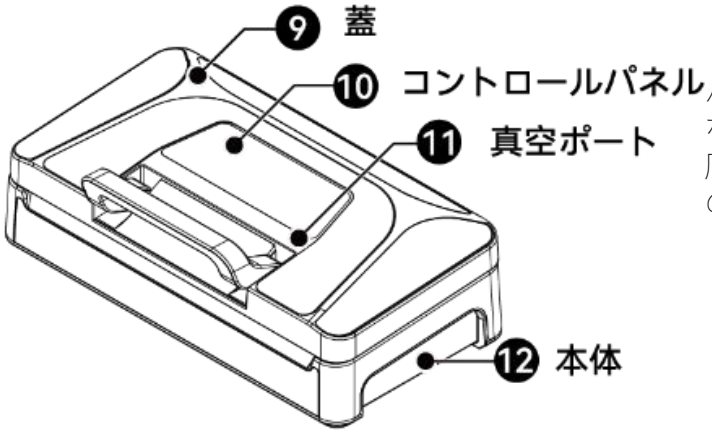
1. 本機はエンボス加工（片面または両面に凹凸）のある真空袋専用です。
2. 尖ったものや角のあるものをパックする場合は、真空袋に穴が開くのを防ぐため、保護シートやキッチンペーパーなどの柔らかい素材で角を包

んでください。

3. 真空袋は湯煎や電子レンジでの加熱に使用できますが、加熱前に必ず袋の角を少し切り、空気の逃げ道を作ってください。
4. 保存に使用した真空袋は再利用可能ですが、湯煎や電子レンジで加熱した場合は使い捨てにしてください。また、生魚や油分の多い食品を保存した袋の再利用は推奨しません。
5. 袋をセットする際は、袋の開口部がヒーター線の上に平らに重なるように置いてください。
6. 袋に食材を入れる際は、十分なシール効果を得るため、開口部から食材まで最低 5cm（2 インチ）の隙間を空けてください。
7. 液体、ソース、または水分の多い食材をパックする際は、袋の開口部を濡らさないように注意してください。シール不良を防ぐため、開口部を拭き取ってからセットすることをお勧めします。
8. 柔らかいもの、水分が多いもの、または形を崩したくない食材は、一度冷凍してから真空パックすると最もきれいに仕上がります。
9. 故障の原因となりますので、上蓋の上に重いものを乗せないでください。

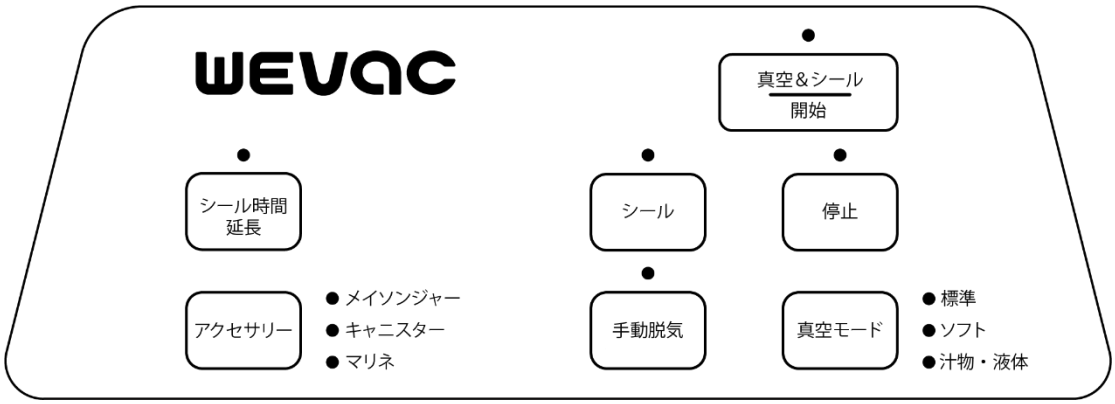
製品の構造





※注意：運転直後はシールバーが高温になります。触れないでください。カッターの底面には鋭利な刃がありますのでご注意ください。

製品機能 (操作パネル)



図②

1. 真空シール&開始：ボタンを押すと、選択されたモードに基づいて運転を開始します。
2. 停止:運転中にこのボタンを押すと、いつでもプロセスを停止できます。
3. 真空モード：食材の種類に合わせてモードを選択します。この設定により「真空シール」の動作が決まります（最後に選択したモードが記憶されます）。
4. 標準: 強力な吸引力で脱気します。
5. ソフト: 優しい吸引力で脱気します。
6. 汁物・液体: 優しい吸引力で脱気し、強力にシール（熱圧着）します。
7. 手動脱気：ボタンを長押ししている間だけ真空引きを行います。指を離すと停止します（10 秒以上操作がない場合は作業を終了し、真空状態を解除します）。
8. 適切な脱気状態になったら、指を離し、「シール」ボタンを押して密封します。
9. シール：ボタンを押すと、すぐにシール（圧着）プロセスのみが開始されます。
10. 袋の口を熱圧着するだけの機能です。
11. 「真空＆シール」や「エアー充填」の作業中にこのボタンを押すと、途中で強制的にシールを開始できます。
12. 「手動脱気」モードを使用する際は、脱気後にこのボタンを押してシールを完了させます。
13. アクセサリ：真空ホースを接続して使用します。
14. メイソンジャー：メイソンジャーの真空密閉用。
15. キャニスター：真空キャニスターやバルブ付きのジッパーバッグ用。
16. マリネ：真空容器内で食材を素早くマリネ（漬け込み）用。
17. シール時間延長：運転前に押すと、シール時間を延長できます（袋の開口部が湿っている場合に対応）。

操作手順

内蔵カッターの使い方

1. 蓋を開け、カッターガイドを持ち上げます。
2. ロールから必要な長さの袋を引き出します。
3. カッターガイドを元の位置に下げ、カッターをしっかりとスライドさせてカットします。

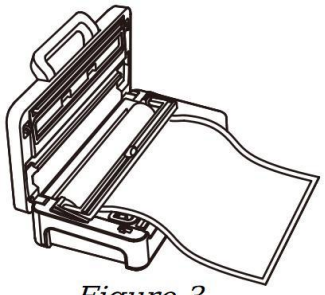


Figure 3

シールの使い方

1. 袋の開口部を高温テープの上(真空チャンバー内)に正しく配置します。
2. 蓋を閉じ、ハンドルを押し下げてロックします。(ロック音が聞こえる)
3. 「シール」ボタンを押します、シール開始する。
4. 袋を取り出し、シール効果を確認する。
5. シール時間の延長方法
6. シール時間を長くしたい場合は、「真空シール」または「シール」の操作を開始する前に、まず「シール時間延長」ボタンを押します。
7. 延長時間の基本設定はアクティブなまま維持されます。デフォルト（初期設定）のシール時間に戻したい場合は、次の運転を開始する前に、もう一度「シール時間延長」ボタンを押してください。
8. 本製品が待機モード（スタンバイ）に戻るか、または電源プラグをコンセントに差し直すと、シール時間は自動的にデフォルトの設定にリセットされます。

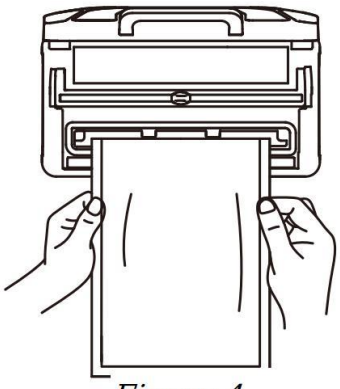


Figure 4

※注意：「シール時間延長」機能が有効になっている間は、インテリジェント（自動）シール時間調整機能が一時的に無効になります。このモードで連続運転を行う場合は、各サイクルの間に少なくとも 20 秒以上の間隔を空け、蓋を開けて本製品を冷却させてください。

真空＆シールの使い方

液体を真空する方法

1. 液体を袋に入れる。※袋口と液体の間は 18cm 以上確保し、入れすぎないでください。
2. 袋を立て、液体の高さをシールバーより下に保つ。
3. 袋の開口部を真空室に置く。
4. フタを閉じ、ハンドルを下に引いてロックする。(ロック音が聞こえる)

5. 真空モードを選択する。「真空モード」ボタンを押して、「液体」モードを選択する。（対応ランプ点灯）
6. ※途中で中止する場合は「停止」を押す。

（液体以外）真空モード２つある

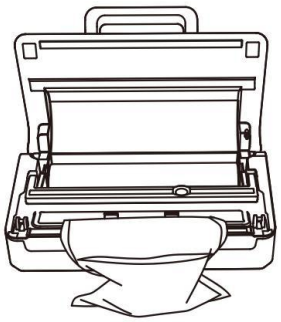


Figure 5

標準：強い真空。柔らかい肉類などに適する。
ソフト：弱めの真空。割れやすい食品に適する。
操作手順：

1. 袋の開口部を真空室に置く。
2. フタを閉じ、ハンドルを下に引いてロックする。（ロック音が聞こえる）
3. 真空モードを選択する。「真空モード」ボタンを押して、「標準」または「ソフト」モードを選択する。（対応ランプ点灯）
4. 「真空＆シール｜開始」ボタンを押して、運行開始する。
※途中で中止する場合は「停止」を押す。

※注意：貴重品や壊れやすいものを「ソフト」モードで真空パックする前に、まずは他の不要な物などで真空度をテスト（試運転）することをお勧めします。これにより、圧縮具合がご自身のニーズを満たしているか確認し、真空不足や大切な物品の破損を未然に防ぐことができます。

手動（パルス）脱気する方法

通常の手動（パルス）真空操作：最初から手動で操作する場合

1. 袋の開口部を真空チャンバー内に配置します。
2. 蓋を閉じ、ロックハンドルを押し下げます。
3. 「手動脱気」ボタンを長押しすると、脱気（吸引）プロセスが開始されます。
4. 「手動脱気」ボタンを離すと、脱気が停止します。
5. 「シール」ボタンを押して袋をシールします。

代替のパルス真空操作：途中から真空速度を調整したい場合

1. 袋の開口部を真空チャンバー内に配置します。
2. 蓋を閉じ、ロックハンドルを押し下げます。
3. 真空モード（標準またはソフト）を選択します。
4. 「真空＆シール｜開始」ボタンを押して、脱気プロセスを開始します。

5. 「手動脱気」ボタンを長押しして、脱気具合をコントロールします。
6. 「手動脱気」ボタンを離すと、脱気が停止します。
7. 「シール」ボタンを押して袋をシールします。

※注意：「手動脱気」ボタンを離した後、10 秒以内に次の操作（シールの一回押すなど）を行わない場合、本製品は自動的にパルス真空モードを終了し、真空状態を解除（減圧）します。

脱気用ホースの使い方

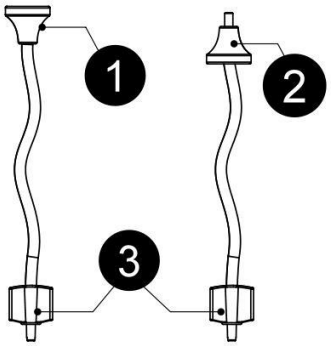


Figure 6

1. 使用する真空アクセサリのタイプに応じて、丸型ノズルの向きを調整します。
2. メイソンジャー用アダプターおよびバルブ付きジッパーバッグ（自封袋）の場合は、図 6/① の向きで丸型ノズルを使用します。
3. 真空キャニスター（容器・缶）およびボトルストッパーの場合は、相手側の真空ポートのサイズに合わせて、丸型ノズルの向きを図 6/① または 図 6/② から選択してください。
4. 真空ホースの平型ノズル（図 6/③）は、本体の蓋にある外部真空ポート（図 1/⑪）に接続するために使用します。

※注意：平型ノズルを外部真空ポートに挿入する際、少しひねりながら（回しながら）押し下げると、より簡単に取り付けることができます。

メイソンジャーの真空方法


Figure 7

1. メイソンジャーに蓋（インナーリッド）をかぶせます。
2. アダプターをメイソンジャーに取り付けます。（このとき、ねじ込み式の固定リングは外した状態にしてください。）
3. 真空ホースの一端を、本体の真空ポートにしっかりと差し込みます。
4. ホースのもう一端を、メイソンジャー用アダプターに接続します（図 7）。
5. 本体の蓋を閉じ、ロックハンドルをしっかりと押し下げてロックします。
6. 「アクセサリー」ボタンを押し、「メイソンジャー」モードを選択します。
7. 「真空＆シール｜開始」ボタンを押してプロセスを開始します。（途中でキャンセルする場合は「停止」ボタンを押して

ode.
ess. (To


Figure 8

ください。）（図 8）

真空キャニスター（Canisters）の真空方法

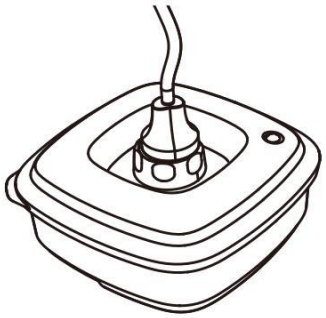


Figure 9

1. ご使用前に、お使いの真空キャニスターが本製品の真空ホースに対応しているかご確認ください。
2. キャニスターのバルブを「Vacuum（真空）」に回します。
3. 真空ホースの一端を、本体の真空ポートにしっかりと差し込みます。
4. ホースのもう一端を、キャニスターのバルブに接続します。
5. 本体の蓋を閉じ、ロックハンドルをしっかりと押し下げてロックします。
6. 「アクセサリー」ボタンを押し、「キャニスター」モードを選択します（図 9）。
7. 「真空＆シール｜開始」ボタンを押してプロセスを開始します。（途中でキャンセルする場合は「停止」ボタンを押してください。）
8. プロセスが完了したら、キャニスターのバルブを「Lock（ロック）」に回します。
9.

マリネ機能の使い方

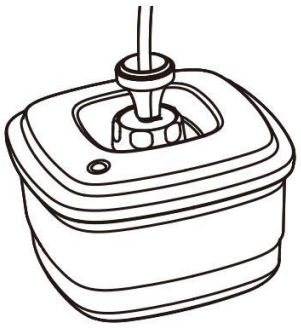


Figure 10

1. ご使用前に、お使いの真空キャニスターが本製品の真空ホースに対応しているかご確認ください。
2. 食材を真空キャニスターに入れます。
3. キャニスターのバルブを「Open（開）」に回します。
4. 真空ホースの一端を、本体の真空ポートにしっかりと差し込みます（図 7）。
5. ホースのもう一端を、キャニスターのバルブに接続します（図 10）。
6. 本体の蓋を閉じ、ロックハンドルをしっかりと押し下げてロックします。
7. 「アクセサリー」ボタンを押し、「マリネ」モードを選択します。
8. 「真空＆シール｜開始」ボタンを押してプロセスを開始します。（途中でキャンセルする場合は「停止」ボタンを押してください。）

※注意：
真空パック専用に設計された真空キャニスターのみを使用してください。
温かい食品は、キャニスターで真空パックする前に、必ず室温まで冷ましてください。

蓋を閉じた状態のキャニスターを電子レンジに入れないでください。

お手入れ・メンテナンス

1. 本機を使用する際は、平らで清潔かつ乾燥した場所に設置してください。
2. ご使用にならない時は、シールリングが長時間圧迫されて機能に影響するのを防ぐため、上蓋のロックをかけないでください。
3. 本体や電源コードを水やその他の液体に浸さないでください。
4. お手入れの前に、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が完全に冷めるまでお待ちください。
5. 本体の表面を傷つける恐れがあるため、硬いブラシは使用せず、柔らかい布やブラシでお手入れしてください。
6. 定期的にトレイ（液体溝）を取り外して洗浄・乾燥させ、真空チャンバー内に残ったゴミやホコリを湿らせたタオルやキッチンペーパーで拭き取ってください。
7. ご使用後は毎回、シールリングに著しい変形がないか、高温テープが破損・剥がれていないかを確認し、異常がある場合は速やかに交換してください。
8. 着脱式集水トレイと真空ホースは、食器洗い乾燥機などの高温洗浄モードには対応していません。

故障かな？と思ったら

電源が入らない

1.電源プラグがコンセントに正しく差し込まれているか確認してください。
2.電源コードに断線や傷がないか確認してください。損傷がある場合は、専門の修理業者に交換を依頼してからご使用ください。
3.上記に該当しない場合は、制御基板の故障や配線の緩みなどが考えられるため、専門の修理業者にご相談ください。

抽气不十分に脱気されない

1.袋の開口部が、下側の真空チャンバーのシールリング内に完全に収まっているか確認してください。
2.エンボス加工（凹凸）のある真空袋を使用しているか確認してください。
3.シールリングが破損したりめくれたりしていないか、正しく取り付けられているか確認してください。
4.袋に破れやピンホール（小さな穴）がないか確認してください。

シール（熱圧着）ができない

1.袋の口が、ヒーター線のテフロン高温テープの上に正しく置かれているか確認してください。
2.シール部分に水分、食品のカス、破片、粉末などが付着していないか確認してください。
3.上蓋のシリコン圧着用ゴムパッキンが正しく取り付けられているか確認してください。
4.上記に該当しない場合は、配線の断線や基板の故障などが考えられるため、専門の修理業者にご相談ください。

真空パック後、袋に空気が入る

1.テフロン高温テープが破損・剥がれていないか確認し、速やかに交換してください。破損していると、ヒーター線が直接袋に触れて溶かし穴を開け、空気が入る原因となります。
2.尖った食材が袋に小さな穴を開けた可能性があります。これを防ぐため、尖った部分はキッチンペーパーで包むか、保護シートを使用し、新しい真空袋で再度パックしてください。
特定の野菜や果物は、適切に下茹で（ブランチング）せずにパックすると、後からガスを発生させることがあります。

エラーアラーム
「真空＆シール｜開始」または「シール」ボタンを押した後に、本製品から連続してブザー音が鳴り、インジケーターランプが速く点滅する場合は、蓋がロックされていません。蓋が完全に閉じられ、ハンドルがしっかりと押し下げられているか確認してください。
脱気（吸引）中に連続したブザー音とインジケーターランプの高速点滅が発生する場合、本製品が目標の圧力に達していません。ハンドルがロックされているか、また真空袋に破損がないか確認してください。袋を交換してもう一度お試しください。
問題が解決しない場合は、カスタマーサービスまでお問い合わせください。

アクセサリーモードで真空にならない場合

1. 真空ホースの平型ノズルが、外部真空ポートに奥までしっかりと挿入されているか確認してください。ノズルを少しひねりながら、しっかりと押し込んで完全に固定させてください。
2. ハンドルが完全に押し下げられているか確認してください。ハンドルを押し下げて蓋をロックしてから、もう一度お試しください。
3. 蓋を開け、シーリングガスケット（パッキン）の上や真空チャンバー内に異物がないか確認してください（例：ロール袋が真空チャンバーを塞

いでいるなど）。障害物を取り除いてからもう一度お試しください。

※注意：上記のステップを行っても問題が解決しない場合は、それ以上の調整は行わず、カスタマーサービスまでお問い合わせください。ご自身で本製品を分解しないでください。

液体の侵入（特殊な状況への対応）

液体が真空チャンバー（真空腔）に入った場合：

直ちに電源を切り、シールバーが冷めるまで少なくとも 5 分間待ちます。
着脱式集水トレイを取り外し、溜まった液体を拭き取ります。
真空チャンバー内の液体を完全に拭き取り、乾燥させます。
本体の下にキッチンペーパーまたはトレイを敷き、電源プラグをコンセントに再接続します。
蓋を閉じ、「手動真空」ボタンを 20 秒間長押しした後、「停止」ボタンを押して排気（減圧）します。この操作を 5 回繰り返すことで、内部のチューブ（配管）から液体を排出させます。
蓋を開け、本体の下にキッチンペーパーまたはトレイを敷いた状態で、風通しの良い場所に 48 時間放置して自然乾燥させます。この期間中、本体を傾けたり逆さにしたりしないでください。

液体がシールバーに入った場合

1. 本体を傾けたり逆さにしたりしないでください。直ちに電源を切り、シールバーが冷めて液体が流れ落ちるまで 10 分間待ちます。
2. 着脱式集水トレイと真空チャンバー内の液体をきれいに拭き取り、乾燥させます。
3. 蓋を開け、本体の下にキッチンペーパーを敷き、風通しの良い場所に 24 時間放置して自然乾燥させます。この期間中、本体を傾けたり逆さにしたりしないでください。
4. 本体の下にキッチンペーパーを敷いた状態で、電源プラグをコンセントに再接続します。
5. 蓋を閉じ、「手動真空」ボタンを 20 秒間長押しした後、「停止」ボタンを押して排気します。この操作を 5 回繰り返すことで、内部のチューブから液体を排出させます。
6. 再び蓋を開け、本体の下にキッチンペーパーを敷いた状態で、さらに風通しの良い場所に 48 時間放置して自然乾燥させます。この期間中、本体を傾けたり逆さにしたりしないでください。

- ※注意：定期的な清掃を行わないと、内部のチューブが詰まり、真空性能に影響を与える恐れがあります。その場合は、アフターサービス（カスタマーサポート）に連絡し、チューブの交換を依頼してください。

技術仕様（製品仕様）

- 型番：V1352-JP | V22-JP
- 電源：110-120 V~ 50/60Hz
- 消費電力：185W
- ポンプタイプ：ドライポンプ
- 圧力：-958 mbar
- シール熱線幅：1.8mm × 2pc（ダブルシール）
- 最大シール幅：305 mm
- 外形寸法：390 × 200 × 108 mm
- 重量：2.4 kg

真空パックの特性

- 真空パックは、密封容器内の空気を大部分取り除くことで食品の保存期間を延ばし、空気の逆流を防ぐことで酸化を抑えます。真空パックは、風味や全体の品質を保つのに役立ちます。また、好気性微生物の繁殖を抑える効果もありますが、特定の条件下では以下の問題を引き起こす可能性があります：
- カビ - カビは低酸素環境下では繁殖できないため、真空パックによって繁殖を抑えることができます。
- 酵母菌 - 発酵生成物であり、匂いや味で識別できます。酵母菌の繁殖には水分、糖分、適度な温度が必要であり、空気の有無に関わらず生存できます。酵母菌の繁殖を遅らせるには冷蔵保存が必要であり、冷凍することで効果的に抑えることができます。
- 細菌 - 不快な臭い、変色、柔らかいまたは粘り気のある食感の原因となります。条件が揃うと、ボツリヌス菌（ボツリヌス中毒を引き起こす細菌）は空気のない状態でも繁殖する可能性があり、匂いや味では検出できません。非常に稀ですが、非常に危険です。
- 他の保存方法と同様に、お召し上がりになる前に必ず食品が傷んでいないか確認することが重要です。
- 食品を安全に保存するためには、低温を保つ必要があります。-4°C以下の温度では、微生物の繁殖を大幅に抑えることができます。-17°Cでの冷凍は微生物を死滅させるわけではありませんが、繁殖を止めます。長期保存の場合は、常に冷凍状態を保ち、真空パックにしてください。

- ご注意いただきたい点として、真空パックは食品の劣化を元に戻すことはできず、劣化を遅らせるだけです。高品質な味、外観、食感をどれくらいの期間維持できるかは、真空パックを行った当日の食品自体の状態

に依存するため、予測することは困難です。

- ※注意：真空パックは冷蔵や冷凍の代わりにはなりません。冷蔵が必要な傷みやすい食品は、真空パック後も必ず冷蔵または冷凍保存してください。

保存ガイドライン

- 野菜を真空パックする前に、下茹で（ブランチング）を行う必要があります。この工程により、酵素の働きを止めます。野菜を熱湯または電子レンジで加熱した後、冷水に浸します。最後に、真空パックする前にタオルで野菜の水分を拭き取ります。アブラナ科の野菜（ブロッコリー、芽キャベツ、キャベツ、カリフラワー、ケール、大根など）は保存中に自然にガスを発生させるため、加熱処理後は必ず冷蔵庫のみで保存してください。

- すべての食品が真空保存に適しているわけではないことにご注意ください。ニンニクやマッシュルームなどの菌類を真空保存しないでください。空気を抜くと危険な化学反応が起こる可能性があり、それらの食品を摂取すると健康を害する恐れがあります。

食品の真空保存期間の目安

保存場所	食品	通常保存	真空保存
冷凍庫	肉	6 ケ月	15–20 ケ月
	魚、海产物	6 ケ月	10–12 ケ月
	干した果実、コーヒー豆	6-9 ケ月	18–24 ケ月
冷蔵庫	肉	2-3 日	12–13 日
	魚、海产物	2-3 日	6-8 日
	调理加工済お肉	2-3 日	10-14 日
	卵	2-3 日	30–50 日
	野菜	2-3 日	7–10 日
冷蔵庫	パン	1-2 日	6–8 日
	ビスケット（箱入）	4-6 ケ月	12 ケ月
	麺類	5-6 ケ月	12 ケ月
	米	5-6 ケ月	12 ケ月
	小麦粉など粉末状もの	4-5 ケ月	12 ケ月
	乾物	3-4 ケ月	12 ケ月
	コーヒー豆	2-3 ケ月	12 ケ月
	お茶	5-6 ケ月	12 ケ月
	粉ミルク	1-2 ケ月	12 ケ月

感謝

この度は、弊社の真空パック機をご購入いただき誠にありがとうございます。末永くご愛用いただけますと幸いです。ご不明な点やご質問がございましたら、いつでもお気軽にお問い合わせください!

お問い合わせ先（E メール）： service@wevactech.com