取扱説明書

真空パック機

型番: **V513-JP**
& V553-JP



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

service@wevactech.com

wevactech.com

目录

安全上のご注意（必ずお守りください） ..... - 1 -
ご使用のポイント（製品ガイドライン） ..... - 2 -
各部の名称 ..... - 3 -
機能と設定方法 ..... - 4 -
操作方法説明 ..... - 5 -
　基本事項 ..... - 5 -
　操作を始める前に… ..... - 6 -
　袋の真空パック手順 ..... - 6 -
　袋のシール（圧着）のみを行う場合 ..... - 7 -
　真空ホースの使用方法 ..... - 8 -
　メイソンジャー（専用のガラス瓶）の真空パック ..... - 9 -
　キャニスター（真空容器）の真空パック ..... - 9 -
　マリネモードの使用方法 ..... - 9 -
　出荷時設定への初期化（リセット） ..... - 10 -
　自動スリープモード ..... - 10 -
メンテナンスとお手入れ ..... - 10 -
　日常のお手入れ ..... - 10 -
　フードトレイのお手入れ ..... - 10 -
　ヒーターバーのお手入れ ..... - 11 -
トラブルシューティング（故障かな？と思ったら） ..... - 11 -
　エラーコード一覧 ..... - 12 -
　商品仕様 ..... - 13 -
真空パックの基本知識 ..... - 1 -
　保存ガイドライン ..... - 1 -
　食品真空保存基準表 ..... - 2 -
感激 ..... - 2 -

安全上のご注意（必ずお守りください）

本製品をご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しく安全にお使いください。以下の注意事項は、危害や損害を未然に防ぐためのものです。

1. **電源プラグの接続**：電源はアース線が正しく接続されたコンセントに直接差し込んでください。延長コードの使用や、電源ケーブルの改造・加工は絶対に行わないでください。
2. **電源の遮断**：コンセントから抜くときは、電源コードを引っ張らず、必ず電源プラグ本体を持って抜いてください。
3. **コード破損時の対応**：電源コードやプラグが破損している場合は、絶対に使用しないでください。
4. **水濡れ厳禁**：本体や電源コード、電源プラグを絶対に水に浸さないでください。火災や感電の原因となります。
5. **お子様などの使用制限**：本製品はおもちゃではありません。お子様や、身体・感覚・精神的な能力が低下している方がご使用になる場合は、安全を確保するため、必ず保護者や指導者の監視・指導のもとで行ってください。
6. **ガラス瓶のチャンバー内真空禁止**：密閉されたメイソンジャー（ガラス瓶）を、絶対に真空室（チャンバー）内に入れないでください。チャンバー内の強力な真空圧により、ガラス瓶が破裂・飛散する恐れがあります。ガラス瓶を真空にする場合は、必ず付属の真空ホースと専用アダプターを使用し、外部真空ポートに接続して行ってください。
7. **フタへの衝撃・荷重禁止**：真空フタに強い衝撃を与えたり、上に重いものを置いたりしないでください。アクリル製のフタが破損する原因となります。
8. **移動時の姿勢**：本製品を移動または輸送する際は、本体を水平（立てた状態）に保ってください。傾けた状態で運ぶと、内部の故障や破損の原因になります。
9. **作動中の接触禁止**：運転中は、けがや火傷、機械の故障を防ぐため、真空フタ、真空室（チャンバー）、およびヒーターバー（圧着部）に絶対に触れないでください。
10. **設置スペースの確保**：十分な換気と放熱を行うため、本体と壁や他の物体との間は、少なくとも 10cm 以上の間隔を空けて設置してください。
11. **使用環境の制限**：引火性ガスや爆発性ガスのある環境では使用しないでください。また、蒸し器、食器洗い機、コンロなどの熱源や湯気が発生する機器から離れた場所に設置してください。
12. **免責事項**：取扱説明書の指示に従わない不適切な使用、または誤った操作によって生じた破損や故障については、保証期間内であっても販売店およびメーカーは一切の保証責任を負いかねます。
13. **廃棄方法**：本製品を一般の家庭ゴミとして廃棄しないでください。お住まいの地域の電子機器廃棄物に関する条例や規則に従って、正しくリサイクルまたは廃棄してください。

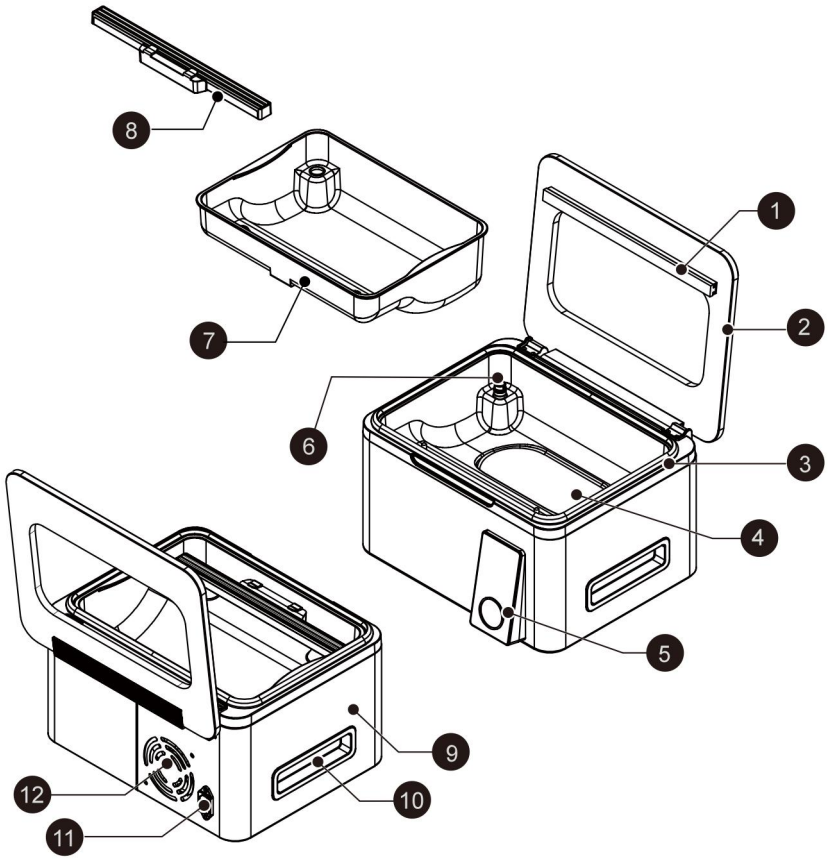
14. **使用場所**：本製品は屋内専用です。

ご使用のポイント（製品ガイドライン）

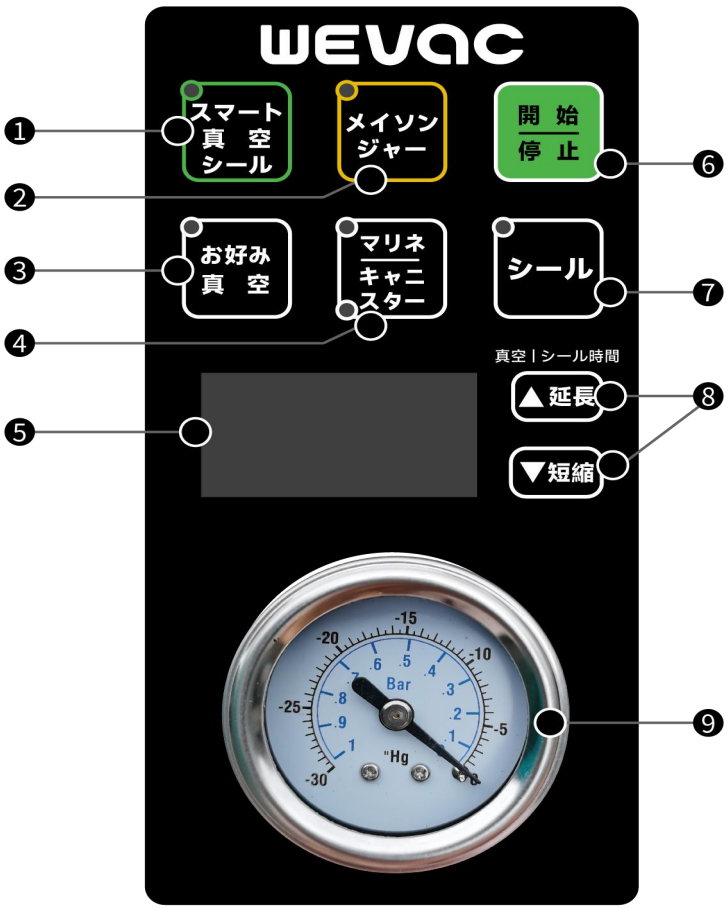
1. **対応する袋について**：本製品は、通常のフラット袋（平袋）とエンボス袋（表面に凹凸加工のある袋）の両方に対応しています。フラット袋はコストパフォーマンスに優れ、エンボス袋と同等の高い真空性能を発揮します。
2. **鋭利な食材の対策**：骨、トゲ、硬い角などがある食材を真空にする場合は、袋の突き破れ（ピンホール）を防ぐため、あらかじめクッキングペーパーや耐パンクシートなどで角を包んでから袋に入れてください。
3. **加熱・電子レンジ対応**：真空パックした袋は、湯煎や電子レンジでの加熱が可能です。ただし、電子レンジで加熱する際は、必ずあらかじめ袋の角をハサミなどで少し切り、空気穴（蒸気抜きの穴）を開けてください。
4. **袋の再利用について**：保存用にのみ使用した袋は、きれいに洗って再利用できます。ただし、湯煎や電子レンジで加熱した袋は再利用せず、使い捨てにしてください。また、生魚、生肉、油分の多い食品を入れた袋も、衛生上の観点から再利用はおすすめしません。
5. **袋の正しいセット方法**：袋を真空室（チャンバー）内にセットする際は、袋の開口部がヒーターバーの上に平らになるように重ね、袋の端をバッグクランプ（袋留め）の下にしっかりと差し込んでください。これにより、真空引きの際の空気の流れが正しく確保されます。
6. **開口部のスペース確保**：真空引きの際、液体が溢れ出てシール部（圧着面）を汚し、密閉不良を起こすのを防ぐため、袋の開口部と食材の間には少なくとも 5cm 以上の余裕を持たせてください。
7. **液体の真空パックに関する重要注意**：真空状態では液体の沸点が大幅に下がります。そのため、温かいスープやソース類は激しく泡立ち、袋から溢れ出ることがあります。温かい液体は、必ず室温以下（完全に冷めた状態）まで冷ましてから真空パックしてください。もし真空引きの最中に大きな泡が発生し、沸騰しているように見えた場合は、通常の物理現象ですのでご安心ください。その場合はすぐに「Stop（停止）」または「Seal（シール）」ボタンを押し、真空引きを強制終了してシール（圧着）に移行させ、溢れ出を防いでください。
8. **液体の拭き取り**：液体やソース、またはそれらを含む食材を真空パックする際は、袋の開口部（シールする位置）を濡らさないようにご注意ください。パック前に袋の内側のシール面を拭いて乾かしておくと、より確実に密閉できます。
9. **柔らかい食材・水分の多い食材**：柔らかい食品、水分を非常に多く含む食品、または型崩れさせたくない食品は、あらかじめ少し冷凍（凍結）させてから真空パックすると、最もきれいに仕上がります。
10. **チャンバー内の高さ制限**：故障の原因となりますので、真空室（チャンバー）内には、シーリングガスケット（パッキン）の下端よりも高くなるような大きな物品を入れないでください。

11. **フタへの荷重禁止**：真空フタの上に重いものを置かないでください。破損の原因となります。
12. **作動中の無理な操作禁止**：運転中は、真空フタを叩いたり、無理にこじ開けようとしたりしないでください。
13. **ヒーターバーの取り扱い**：ヒーターバー（シールバー）は精密部品です。丁寧に取り扱ってください。落としたり衝撃を与えたりすると破損する恐れがあります。
14. **ヒーターバーのお手入れ**：ヒーターバーを清掃する際は、水洗い（すすぎ）のみを行ってください。水の中に完全に浸しての丸洗いは絶対にしないでください。

各部の名称



番号	各部の名称	番号	各部の名称
1	圧着シリコンゴム（シールパッド）	2	真空フタ（カバー）
3	シールリング（パッキン）	4	真空室（チャンバー）
5	操作パネル（画面）＆真空計	6	外部真空ポート
7	着脱式　食品トレイ	8	シールバー（ヒーター） （袋を固定用のクランプ付き）
9	本体	10	キャリー　ハンドル
11	電源コード差込口	12	排気口･通気口



機能と設定方法

コントロールパネルの操作

1. スマート真空（Smart Vac）：革新的な知能型真空モードです。このモードでは、手動での時間調整や経験による勘に頼ることなく、機械が自動で最適な真空時間を検知・設定します。電源を入れた際、デフォルト（初期状態）でこのモードが選択されます。

- 2. メイソンジャー（Mason Jar）：ガラス瓶（メイソンジャー）専用モードです。付属の真空ホースを使用し、様々なサイズのガラス瓶を完璧に真空密閉します。
- 3. お好み真空（カスタム真空）（Customized Vac）：手動真空モードです。食材や用途に合わせて、真空引きの時間を手動で自由に設定できます。
- 4. マリネ／キャニスター真空（Marinate / Accessories）：マリネ・外部真空モードです。チャンバー内で食材を真空マリネ（短時間での味付け）したり、真空ホースを使用してキャニスターやボトルなどの外部アクセサリーを真空密閉したりできます。

- 5. デジタルディスプレイ（画面）（Digital Display）：各種ステータスや情報をデジタル表示します。選択されている機能モード（スマート真空 「AU」、キャニスター真空「Acc」、メイソンジャー「C-C」など）を表示するほか、設定時間や運転中の経過時間のカウント表示、エラーコードの表示を行います。
- 6. 開始／停止（Start / Stop）：選択した機能の運転を開始、または運転を途中で停止します。
- 7. シール（Seal）：シール（圧着）モードです。このボタンを押すと、真空引きを中断してその場で袋を即座にシールします（ロール袋からカスタムバッグを作る際にも使用します）。このボタンと「▲/▼」ボタンを同時に押すことで、シール時間（0〜9 秒）を調整できます。設定は自動的に保存されます。
- 8. ▲/▼ ボタン：シール時間の増減、カスタム真空モードでの真空時間調整、またはマリネモードでの時間設定に使用します。長押しすると数値を素早く変更できます。
    - カスタム真空モードの時間設定範囲:

      V513 モデル：5〜60 秒 / V553 モデル：5〜80 秒

    - マリネモードの時間設定範囲：6〜60 分
    - シール時間の調整範囲：0〜9 秒
- 9. 真空計（プレッシャーゲージ）：リアルタイムの真空度（チャンバー内の圧力状態）をアナログメーターで表示します。

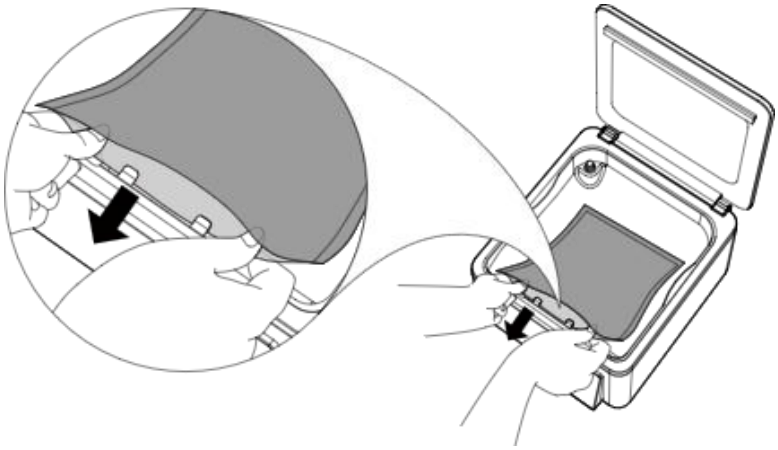
操作方法说明

基本事項

- 最高のシール性能を維持するため、連続してシールを行う場合は、次の操作まで 20 秒以上の間隔を空けることを推奨します。
- 停電などによりフタが開かなくなった場合、通電が再開されると自動的に減圧（排気）されます。減圧が完了すると、フタを開けることができます。
- キャニスターやメイソンジャーなど、真空ホースを使用するモードでは、操作を開始する前にフタを開けたままにしてください。
- スマート真空、カスタム真空、マリネ、またはシールのみのモードを使用する場合は、開始前にフタを閉めてください。フタを開けたまま「Start / Stop」ボタンを押すと警告音が鳴ります。その場合はフタを閉めてから再度操作を行ってください。

操作を始める前に…

- 電源コードを本体側面の電源差込口とコンセントに接続します。
- 「ピッ」と音が鳴り、コントロールパネルが点灯してディスプレイに「AU」が表示されます。これで機器は待機状態（スタンバイモード）となり、使用可能になります。
- 適切なサイズの真空袋を選び、食材を入れます。食材と袋の開口部の間には、少なくとも 5cm 以上のスペースを空けてください。
- 真空袋をヒーターバー（シール部）の上に平らに置き、下端をバッグクランプ（袋留め）の下に差し込みます。



- 袋を真空パックする際は、必ずこの方法でセットしてください。

袋の真空パック手順

スマート真空モード（Smart Vac）

スマート真空モードは、食材の量に応じて真空時間を自動的に調整し、手動設定なしで最適な密閉状態に仕上げます。

1. 真空袋を真空室（チャンバー）内に正しくセットします。
2. フタを閉めます。
3. 「Start / Stop」ボタンを押します。機械が自動で真空・シール工程を完了します。
4. 真空引きを途中で中断し、すぐにシール（圧着）を開始したい場合は、「Seal」ボタンを押してください。

スマート真空の圧力調整（微調整）

スマート真空モードは、あらかじめ設定された真空圧基準に基づく知能型プログラムです。初期設定の圧力レベルは、市販されているほとんどの食材の真空パックに適しています。

特殊なニーズがある場合は、スマート真空の圧力レベルを調整できます。この調整により真空時間が変わり、真空圧を実質的に増減させることができます。

1. 待機状態で「スマート真空」ボタンを押します。ディスプレイに「AU」が表示されます。
2. 「スマート真空」ボタンを 3 秒間長押しすると、スマート真空時間の調整モードに入ります。
3. 真空圧を高くしたい（より強く脱気したい）場合は、「▲」ボタンを押して時間を延長します。
4. 真空圧を低くし、より素早く作業を終えたい場合は、「▼」ボタンを押して時間を短縮します。
5. 調整範囲：-20 秒 ～ +20 秒。
6. 調整後、「スマート真空」ボタンまたは「停止」ボタンを押すと、設定が保存され終了します。5 秒間操作が行われない場合、機械は自動的に設定モードを終了します。

カスタム真空モード（Customized Vac）

スマート真空モードでは対応しきれない特殊な食材の場合は、カスタム真空モードを使用して手動で真空時間を調整できます。

1. 「お好み真空（カスタム真空）」ボタンを押します。
2. 「▲ / ▼」ボタンを使用して真空時間を調整します。
3. フタを閉め、「開始」ボタンを押すと、真空およびシール工程が始まります。

袋のシール（圧着）のみを行う場合

「シール」機能を使用すると、ロール袋からカスタムバッグを作ったり、真空引きをせずに袋の密閉（圧着）だけを行ったりできます。初期設定のシール時間は 4 秒です。

シールのみの操作

1. 食材を袋に入れ、袋の開口部の下側をバッグクランプの下に差し込んで真空室（チャンバー）内にセットします。
2. 「シール」ボタンを押してシールモードを選択します。ディスプレイに現在のシール時間が表示されます。
3. 必要に応じて「▲ / ▼」ボタンでシール時間を調整します。ここで設定したシール時間は、スマート真空、カスタム真空、およびシールのみのすべての操作に適用されます。
4. フタを閉め、「開始」ボタンを押すと、袋のシールが開始されます。

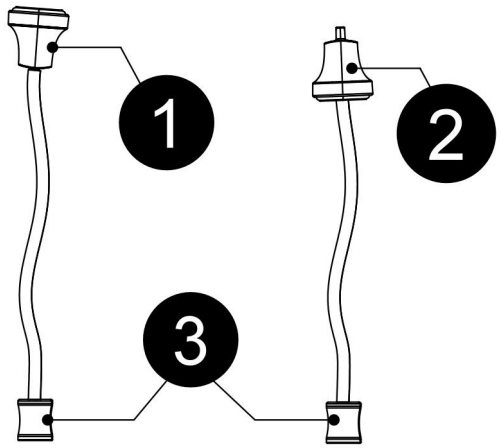
ロール袋からバッグを作る場合

1. ロールから適切な長さに袋をカットします。その際、食材を入れるスペースとは別に、少なくとも 5cm 以上の余白（ヘッドスペース）を確保してください。
2. カットした袋の一端をヒーターバーの上に平らに置き、下側をバッグクランプの下に差し込みます。袋の残りの部分は真空室（チャンバー）内に収めてください。
3. 「シール」按钮を押してシールモードにし、フタを閉めて「開始」ボタンを押すとシールが始まります。
4. シール時間が終了すると、「ピー、ピー、ピー」と音が 3 回鳴り、完了をお知らせします。
5. フタを開け、シールの仕上がりを確認します。

注意：シールの仕上がりを確認する際、正しく圧着されている部分は「透明」に見えます。線状に斑点（ムラ）があったり、圧着が不完全な部分がある場合は、シール時間を延長してください。逆に、シール線が白く濁ったり、溶けたり、焦げたりしている場合は、シール時間を短縮してください。

真空ホースの使用方法

- 真空ホースの接続口❸を、真空室（チャンバー）内部の外部真空ポートに接続します。
- アダプター付きのメイソンジャーやバルブ付きジッパー袋を真空にする場合は、ノズル❶の向きで使用します。
- キャニスター（真空容器）やワインストッパーを真空にする場合は、相手側の真空ポートのサイズに合わせて、ノズル❶または❷の向きを選択してください。



メイソンジャー（専用のガラス瓶）の真空パック

1. 締め付けリング（外側のネジキャップ）を外した状態で、ガラス瓶の口に平らなフタを載せます。

2. 専用のメイソンジャーアダプターを、瓶の口とフタを覆うようにしっかりと取り付けます。
3. 真空ホースを接続します。一端をチャンバー内の外部真空ポートに、もう一端をメイソンジャーアダプターに接続します。
4. 「メイソンジャー」ボタンを押し、メイソンジャーモードを選択します。
5. 「開始」ボタンを押すと、ガラス瓶の真空引きが始まります。
6. 完了後、真空ホースを外し、メイソンジャーアダプターを取り外します。
7. 締め付けリングをしっかりと回し締め、フタを固定します。

キャニスター（真空容器）の真空パック

1. 真空ホースをチャンバー内の外部真空ポートに接続します。
2. キャニスターが真空可能な状態（バルブ位置など）になっていることを確認します。「真空ホースの使用方法」のセクションに従って、ホースをキャニスターに接続します。
3. 「マリネ／キャニスター真空」ボタンを押して、キャニスター真空モードを選択します。
4. 「開始」ボタンを押して、真空引きを開始します。
5. 真空工程が完了したら、真空ホースを取り外します。

マリネモードの使用方法

マリネモードには、主に次の 2 つの使用方法があります。

1. **真空室内（チャンバー内）でのマリネ**：食材を適切な高さの容器または真空袋に入れ、開口部を開けたままチャンバー内に配置し、真空フタを閉めます。
2. **真空室外（チャンバー外）でのマリネ**：食材を入れた専用の真空容器（または袋）と、チャンバー内の外部真空ポートを真空ホースで接続します。このとき、機械の真空フタは開けたままにしてください。

「マリネ／キャニスター真空」ボタンを押して、マリネモードを選択します。ディスプレイにマリネ時間が表示されます。初期設定は 18 分（3 サイクル）です。必要に応じて「▲/▼」ボタンで時間（サイクル数）を調整してください。

「開始」ボタンを押すと、真空マリネが開始されます。デジタルディスプレイにはまず現在の圧力が表示され、目標圧力に達すると残りの作動時間が表示されます。

ディスプレイの表示が「0」になると、マリネ工程は完了です。

出荷時設定への初期化（リセット）

本製品は電源を入れるたびに、各機能のパラメータが最後に使用した設定（メモリー機能）になります。出荷時の初期設定に戻したい場合は、以下の手順を行ってください。

待機状態で「スマート真空」ボタンを押すと、ディスプレイに「AU」が表示されます。その状態のまま「▲」ボタンを 5 秒間長押しし、ディスプレイに「rS」（Reset）が表示されたら手を離します。これで待機状態のまま、すべての設定が出荷時の初期状態にリセットされます。

自動スリープモード

- 电源が入った状態で、30 分间何も操作が行われない場合、機械は自動的にスリープモード（省電力状態）に入ります。
- スリープモード中は各ボタンのインジケーターが消灯し、デジタルディスプレイに「OFF」と表示されます。
- いずれかのボタンを押すと、スリープモードが解除されます。

メンテナンスとお手入れ

日常のお手入れ

1. お手入れやメンテナンスを行う前には、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
2. 研磨剤入りの洗剤やたわし、クレンザーなどは使用しないでください。表面を傷つける恐れがあります。
3. 柔らかいぬれた布、スポンジ、またはキッチンペーパーで拭いてください。汚れがひどい場合は、薄めた台所用中性洗剤を含ませて拭き取ってください。

フードトレイのお手入れ

1. トレイを水ですすぐか、水に浸して洗い流してください。しつこい汚れには、中性洗剤を布につけて拭き取ってください。
2. 洗剤は中性洗剤の使用を推奨します。
3. 破損を防ぐため、硬い毛のブラシなどは使用しないでください。
4. 本製品のトレイは食器洗い乾燥機には対応していません。

ヒーターバーのお手入れ

使用直後のヒーターバー（シールバー）は高温になっています。火傷を防ぐため、お手入れを始める前に少なくとも 5 分以上待ち、完全に冷ましてから作業を行ってください。

1. ヒーターバーは水洗いが可能ですが、食器洗い乾燥機には対応していません。絶対に食洗機に入れないでください。
2. 水道水ですすすぐか、柔らかい布で拭いて清掃してください。硬いブラシなどは使用しないでください。高温テープ（テフロンテープ）を傷つける恐れがあります。テープが破損すると、正常にシール（圧着）できなくなる原因となります。
3. 必要に応じて中性洗剤を使用できますが、洗剤が残らないようによくすすいでください。
4. 洗浄後は、柔らかい布でヒーターバーの表面の水分を完全に拭き取ってください。また、お手入れ後に底面の 2 つの穴が塞がっていないことを確認してください。

注意：ヒーターバーに目に見える破損がある場合や、高温テープが劣化している場合は、シール性能が低下する恐れがあります。必要に応じて、新しいヒーターバーに交換してください。

トラブルシューティング（故障かな？と思ったら）

本製品は通常の使用条件下で、長期にわたり安定して作動するよう設計されていますが、万が一問題が発生した場合は、以下のトラブルシューティングおよびエラーコードの解説を参照してください。

動かない（電源が入らない）

1. 電源プラグがコンセントにしっかりと差し込まれているか確認してください。
2. 電源コードに破損がないか確認してください。コードが摩耗または破損している場合は、直ちに使用を中止し、新しいコードに交換するか、カスタマーサポートまでご連絡ください。

真空・シールができない

1. 真空時間またはシール時間が短すぎる可能性があります。設定時間を延長して再度お試しください。
2. 真空袋が真空室（チャンバー）内に正しくセットされているか確認してください。特に以下の点にご注意ください。
    1. バッグクランプ（袋留め）を正しく使用し、袋の開口部が完全に開いた状態を維持しているか。
    2. 袋の開口部が清潔で乾いており、平らでシワがない状態になっているか。
3. シーリングガスケット（パッキン）にズレ、変形、不適切な取り付け、または汚れがないか確認してください。

4. シールパッドが正しく取り付けられているか、または破損していないか確認してください。
5. 真空袋に空気漏れ（穴など）がないか確認してください。漏れが見つかった場合は、新しい袋に交換してください。

停電後にフタが開かない

1. 通電が再開されると、フタは正常に開けられるようになります。
2. 長時間にわたり復旧しない場合は、専門の技術者に依頼し、真空計からホースを取り外してフタを開けてください。

真空後に袋に空気が入ってしまう（真空が維持できない）

1. 真空パック後に袋の密閉が破れる場合、シール部にシワ、水分、食材の残りカスがあるか、または鋭利なものによって穴が開いた可能性があります。既存のシール部を切り落とし、袋の開口部をきれいに拭いて乾燥させ、鋭利な部分を保護した上で再度真空パックを行ってください。
2. シール位置に液体が付着している場合や、食材の水分が非常に多い場合は、あらかじめ袋の開口部を乾いた布などで拭き取ってください。また、食材を事前に少し冷凍してからパックすると、最も良い効果が得られます。
3. 袋自体に破損やピンホール（微小な穴）がある場合は、新しい真空袋に交換して再度シールしてください。
4. シール温度が不足している（圧着不完全）、または過剰である（袋が溶けている、焼き切れている）場合は、その部分を切り落とし、シール時間を適切に増減させてから、再度真空パックを行ってください。エラーコード一覧

エラーコード	原因	解決策
E01	**10 秒以内に規定の真空度に達しない場合** 真空フタを閉じて作動を開始した後、10 秒以内に指定の真空レベルに達しない。	1.「停止」ボタンを押してエラー状態を解除します。 2. 真空室のパッキンが正しく取り付けられているか確認し、再度お試しください。 3. パッキンに破損や食材のゴミが付着していないか確認します。汚れている場合は柔らかい布で拭き、優しく乾かしてください。破損している場合は、カスタマーサービスに連絡して交換してください。 4. 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。
	シール開始時にフタが完全に閉まっていない場合	1. フタが完全に閉まっているか確認してください。 2. パッキンに破損や食材のゴミが付着していないか確認します。汚れている場合は柔らかい布で拭き、優し

エラーコード	原因	解決策
E02		く乾かしてください。破損している場合は、カスタマーサービスまでお問い合わせください。 3. エラーが続く場合は、カスタマーサービスまでご連絡ください。

商品仕様

型番（Model）	V513-JP
電源（Power supply）	100V ~ 50/60Hz
定格消費電力（Power）	360W
真空圧（Pressure）	-999 mbar （-29.5 inHg）
ポンプ排気速度（Pump flow rate）	85 L/min
最大シール幅（Maximum seal width）	305 mm （袋の両フチを含む）
シール線幅（Seal wire width）	2 × 2.5 mm
外形寸法（Dimensions）	353 × 320 × 215 mm
型番（Model）	V553-JP
電源（Power supply）	100V ~ 50/ 60Hz
定格消費電力（Power）	360W
真空圧（Pressure）	-999 mbar （-29.5 inHg）
ポンプ排気速度（Pump flow rate）	85 L/min
最大シール幅（Maximum seal width）	305 mm （袋の両フチを含む）
シール線幅（Seal wire width）	2 × 2.5 mm
外形寸法（Dimensions）	353 × 422 × 215 mm

真空パックの基本知識

真空パックは、密閉容器内から大部分の空気を除去することで、新鮮な空気の侵入を防ぎ、酸化を抑えて食品の賞味期限を延ばします。これにより、食品の風味や全体的な品質を維持することができます。さらに、特定の条件下で以下のような問題を引き起こす好気性微生物の増殖を抑制します。

- **カビ（Mold）**：カビは低酸素環境では増殖できないため、真空パックによって効果的に発生を防ぐことができます。
- **酵母（Yeast）**：酵母は発酵を引き起こし、臭いや味で判別できます。増殖には水分、糖分、適度な温度が必要ですが、空気の有無にかかわらず生存できます。冷蔵は酵母の増殖を遅らせ、冷凍は増殖を完全に停止させます。
- **細菌（Bacteria）**：細菌は不快な臭い、変色、および/または柔らかくネバネバした食感（ぬめり）の原因となります。適切な条件下では、ボツリヌス菌（ボツリヌス症を引き起こす細菌）は空気のない環境でも増殖する可能性があり、臭いや味では感知できません。極めて稀ではありますが、ボツリヌス症は非常に危険です。

他の保存方法と同様に、食べる前に食品に傷みがないか目視や臭いで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、低温を維持することが極めて重要です。微生物の増殖は、4°C（39°F）以下の温度で大幅に遅らせることができます。長期保存の場合、真空パックした傷みやすい食品は必ず冷凍してください。なお、真空パックは食品の劣化を元に戻すものではなく、品質の変化を遅らせるだけである点にご注意ください。食品が最適な風味、外観、食感を維持できる期間は、真空パックされた時点の食品の鮮度や状態に依存します。

注意：真空パックは冷蔵や冷凍の代わりにはなりません。真空パック前に対象の食品が冷蔵・冷凍保存を必要とするものである場合は、真空パック後も必ず冷蔵または冷凍保存を行ってください。

保存ガイドライン

野菜は真空パックする前に「ブランチング（加熱処理）」を行ってください。ブランチングは酵素の活性を止めます。加熱後は野菜を冷水に浸し、パックする前にキッチンペーパーなどで水分を完全に拭き取って乾燥させてください。

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放出します。そのため、真空パックした後は必ず冷蔵庫で保存してください。

すべての食品が真空パックに適しているわけではありません!

ニンニク、キノコ類、またはその他の菌類は絶対に真空パックしないでください。
低酸素環境下では、これらの食品は有害な微生物の増殖を促す恐れがあり、摂取すると深刻な健康リスクを引き起こす可能性があります。

食品真空保存基準表

保存方法	食品カテゴリ	通常の保存期間	真空パック時の保存期間
冷凍保存	肉類	6 ヶ月	15〜20 ヶ月
	魚・海鮮類	6 ヶ月	10〜12 ヶ月
	ドライフルーツ、コーヒー豆	6〜9 ヶ月	18〜24 ヶ月
冷蔵保存	肉類	2〜3 日	12〜13 日
	魚・海鮮類	2〜3 日	6〜8 日
	調理済み肉	2〜3 日	10〜14 日
	卵	2〜3 日	30〜50 日
	野菜	2〜3 日	7〜10 日
常温・乾燥保存	パン	1〜2 日	6〜8 日
	クッキー	4〜6 ヶ月	12 ヶ月
	麺類	5〜6 ヶ月	12 ヶ月
	米	5〜6 ヶ月	12 ヶ月
	小麦粉	4〜5 ヶ月	12 ヶ月
	クラッカー	3〜4 ヶ月	12 ヶ月
	コーヒー	2〜3 ヶ月	12 ヶ月
	お茶	5〜6 ヶ月	12 ヶ月
	粉ミルク	1〜2 ヶ月	12 ヶ月

感激

この度はチャンバー式真空パック機 V513 / V553 をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。新しいマシンの素晴らしい性能をぜひ末永くご活用ください!