取扱説明書

真空包装シーラー機

品番：CV12 Pro-JP

YJS807f-JP



WEVAC TECHNOLOGY CO., LIMITED

wevactech.com

目次

目次.....2
一、 安全上のご注意.....3
二、 製品使用ガイドライン.....4
三、 構造と機能の紹介.....6
四、 操作手順.....8
一般情報.....8
1. 使用を始める前に...9
2. 真空パック袋のシール.....9
3. 袋のシール.....11
4. 真空ホースの使用.....12
5. メイソンジャーの真空パック.....12
6. 真空保存容器の真空パック.....13
7. マリネードモードの操作方法.....14
8. 工場出荷時設定へのリセット.....14
9. オートスリープ機能.....15
五、 メンテナンス.....15
1. ドリップトレーのお手入れ.....15
2. シールバーのお手入れ.....15
六、 トラブルシューティング.....16
1. 機械が作動しない.....16
2. 真空パックできない.....16
3. 停電後に蓋が開かない.....17
4. 袋の真空状態が保てない（シール後に空気が入る）.....17
七、 技術仕様.....19
八、 真空パックの基本.....19
九、 保存のヒント（野菜について）.....20
十、 真空保存 保存期間目安表.....21

一、安全上のご注意

お客様の安全のために、機器を使用する前に、必ずユーザーマニュアルをよくお読みください。以下の予防措置を守ってください：

1. 適切に接地されたコンセントにのみ接続してください。延長コードや改造された電源コードは使用しないでください。
2. 電源から切り離す際は、必ず壁のコンセントからプラグを直接抜いてください。電源コードを引っ張らないでください。
3. 電源コードが損傷している場合は、真空パック機を操作しないでください。
4. 真空パック機本体や電源コードを水に浸さないでください。
5. 本製品はおもちゃではありません。お子様や、身体的･感覚的･精神的能力が低下している方は、安全が確保されるよう監督者または適切な指導のもとでのみご使用ください。
6. 真空チャンバー内に、密封されたメイソンジャーを入れて真空にしないでください。チャンバー内の負圧により、ガラス瓶が破損する恐れがあります。メイソンジャーをご使用の際は、必ず付属の真空ホースとメイソンジャーアダプターを本体外側の真空ポートに接続してください。
7. 真空蓋に衝撃を与えたり、重い物を置いたりしないでください。蓋を損傷する原因となります。
8. 移動や運搬時は、機械を垂直な状態に保ってください。傾けると破損の原因となります。
9. 運転中は、真空蓋、真空チャンバー、シールバーに触れないでください。怪我、火傷、または製品の破損の原因となります。
10. 機械と壁や他の物体との間には、少なくとも 10cm の距離を保ち、十分な通気と放熱を確保してください。
11. 引火性または爆発性ガスのある環境で機械を使用しないでください。また、蒸し器、食器洗い機、調理器などの熱源や蒸気を発生する機器の近くに置かないでください。

12. 不適切な使用や、この取扱説明書の指示に従わなかったために機械が損傷した場合、販売店や供給者は保証サービスを提供できません。
13. 本製品を一般家庭ごみとして廃棄しないでください。お住まいの地域の電子廃棄物に関する規制に従い、リサイクルまたは廃棄してください。
14. 本製品は屋内専用です。

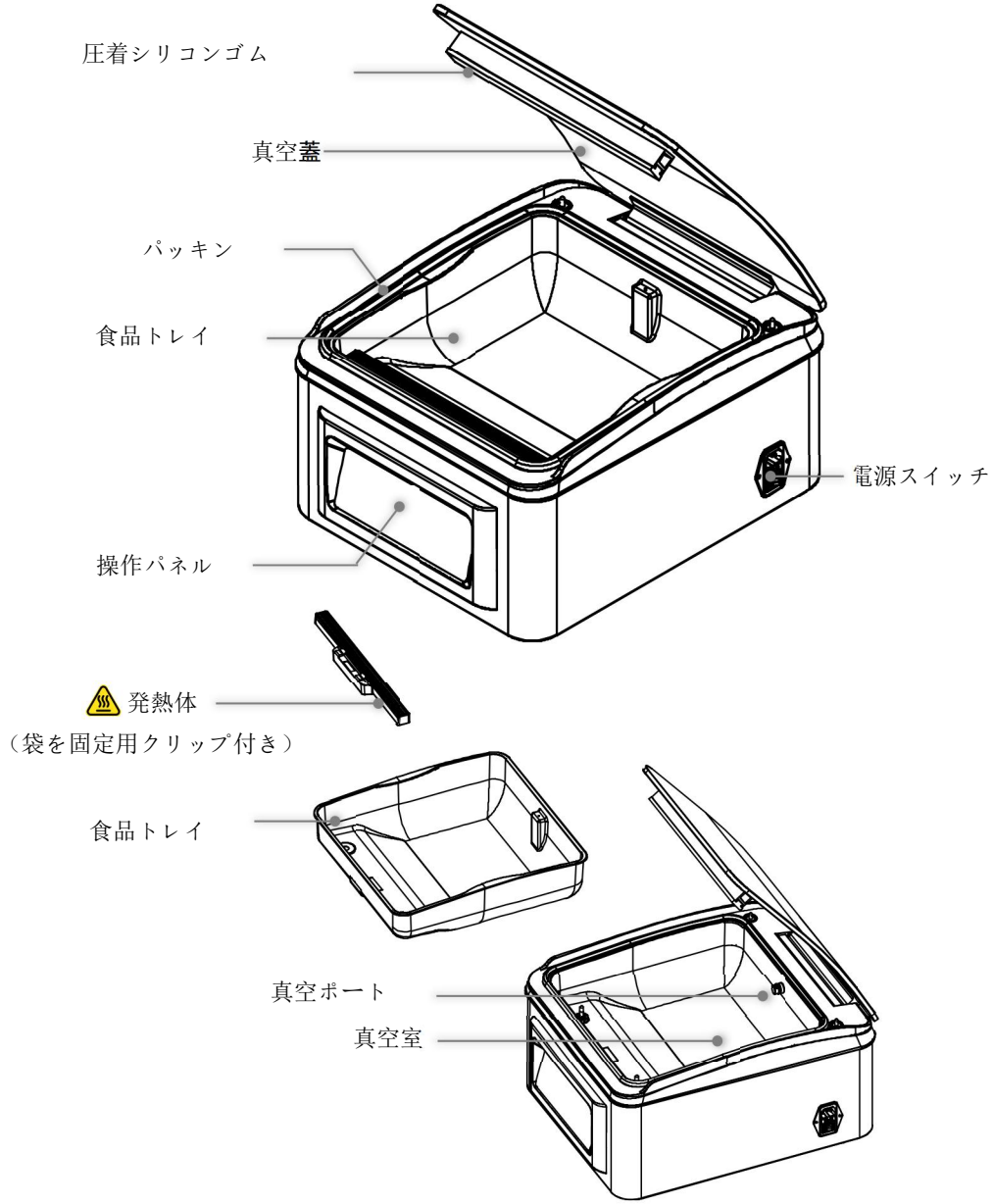
二、製品使用ガイドライン

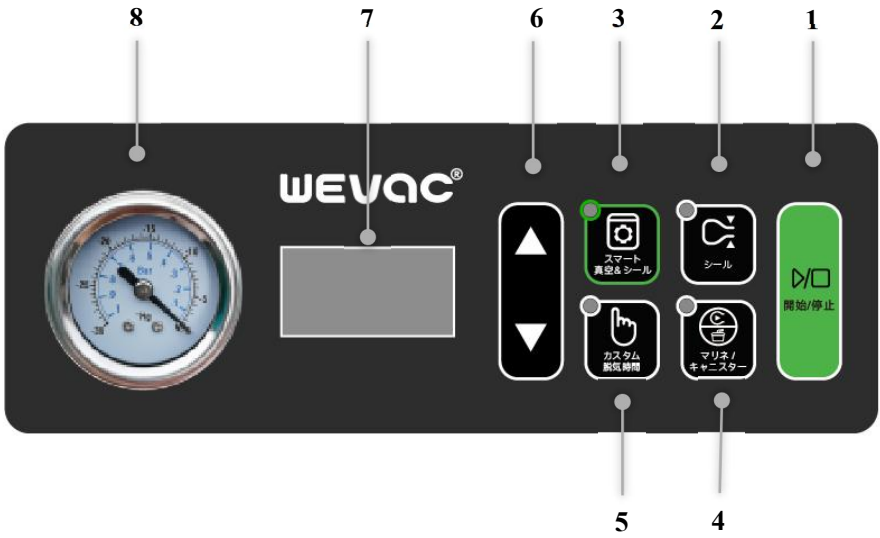
1. 本機は、エンボス加工なしとエンボスタイプの両方の真空パック袋に対応しています。エンボス加工なしタイプはエンボスタイプと同等の性能を提供しながら、より経済的です。
2. 尖ったものや角のある食品を包装する場合は、真空袋を突き破らないように、角をキッチンペーパーなどの柔らかい素材で包んでください。
3. 真空パック袋は、加熱や電子レンジ加熱に使用できます。その場合は、事前に袋の角に小さな通気口を切ってください。
4. 保存に使用した真空パック袋は再利用できます。ただし、加熱や電子レンジ加熱に使用した袋は、1回限りでご使用ください。生の魚や油分の多い食品を保存した袋は、再利用しないでください。
5. 袋をチャンバー内に置く際は、開口部がシールバー上で平らになり、袋の下端が袋押さえの下に確実に挿入されていることを確認してください。これにより、真空引き中の適切な空気の流れが確保されます。
6. 袋の開口部と食品の間には、少なくとも 5cm のスペースを空けてください。これにより、真空引き中に液体が溢れてシール部分を汚すのを防ぎます。
7. 真空下では、液体の沸点が著しく低下します。温かいスープなどを真空にすると激しく沸騰し、袋から溢れる可能性があります。温かい液体やソース類は、真空パックする前に必ず室温以下まで冷ましてください。真空引き中に大きな泡が発生する（沸騰しているように見える）ことがありますが、これは正常な物理現象です。すぐに

「ストップ」ボタンと「シール」ボタンを押して真空引きを停止し、袋をシールして吹きこぼれを防いでください。

8. 液体やソース、またはそれらを含む食品を真空パックする際は、袋の開口部を濡らさないように注意してください。充填後は袋の開口部を拭いて乾燥させてからシールすることをお勧めします。
9. 柔らかく水分の多い食品や、形を保つ必要がある食品は、真空パックする前に冷凍しておくと最良の結果が得られます。
10. チャンバー内には、シールガスケットの下端より高い位置まで食品を入れないでください。機械を損傷する原因となります。
11. 真空蓋の上に重い物を置かないでください。破損の原因となります。
12. 運転中は、真空蓋を叩いたり、無理に開けたりしないでください。
13. シールバーは精密部品ですので、慎重に取り扱ってください。落下させると破損する恐れがあります。
14. シールバーは水洗いのみ可能です。洗浄の際は、シールバー本体を水に浸さないでください。

三、構造と機能の紹介


圧着シリコンゴム
真空蓋
パッキン
食品トレイ
電源スイッチ
操作パネル
発熱体
（袋を固定用クリップ付き）
食品トレイ
真空ポート
真空室



1. 開始/停止 ボタン
選択中の機能を開始または停止します。

2. シール ボタン
作業前にシール時間を設定し、▲/▼ボタンで 0-9 秒の範囲で調整します。

3. 脱気中に「シール」ボタン押すと、すぐに密封が始まります。

4. スマート真空＆シール ボタン
革新的なスマート真空モードです。このモードでは、機械が自動的に真空時間を設定するため、自分で調整や経験に基づくタイミング設定は必要ありません。このモードは、電源投入時にデフォルトで選択されるモードです。

5. マリネ/キャニスター ボタン
マリネ/キャニスター モード。このモードでは、チャンバー内での食品の真空マリネや、真空ホースを使用したジャー、保存容器、ボトルなどの外部アクセサリーの真空引きを行うことができます。

6.　真空脱気ボタン（カスタム真空ボタン）
カスタム真空モード。このモードでは、必要に応じて手動で真空時間を設定できます。

7.　▲ / ▼　ボタン
▲ / ▼ボタンを押すことによって、シール時間、真空脱気モードの真空時間、マリネ時間の長さを調整できます。長押しすると早送り調整ができます。

8.　カスタム真空モード：5～80 秒
マリネモード：6～60 分

9.　シール時間調整範囲：0～9 秒
デジタル表示管（パネルのディスプレイ）
デジタル表示部には以下の情報が表示されます。
選択された機能モード（スマート真空「AU」、アクセサリーモード「ACC」など）
設定時間または運転中の経過時間
機械のエラーコード

10. 真空圧力計
リアルタイムの真空圧力を表示します。

四、操作手順

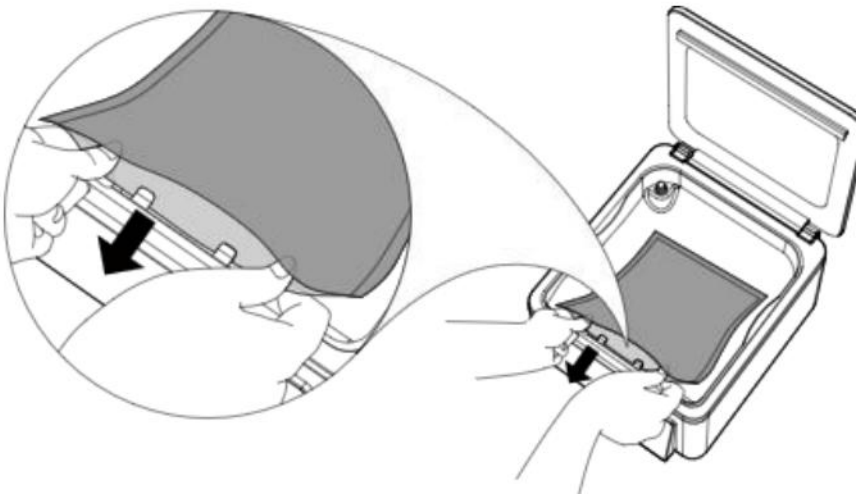
一般情報

最適なシール性能を確保するため、連続したシールの間は 20 秒の待機時間を推奨します。停電により蓋が開かなくなった場合、電源が回復すると機械は自動的に圧力を解放します。圧力解放後、蓋を開けることができます。真空ホースを使用するモード（真空ジャー、メイソンジャー

など）を使用する際は、操作を開始する前に蓋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、またはシール専用モードを使用する際は、開始する前に蓋を閉じてください。蓋を開けたまま**開始/停止**ボタンを押すとブザーが鳴ります。その場合は、蓋を閉じてから操作を続けてください。

1．使用を始める前に...

電源コードを機械側面の電源ソケットと壁のコンセントに差し込みます。機械がブザー音を発し、コントロールパネルが点灯し、表示部に「AU」と表示されます。機械はスタンバイモードになり、使用可能な状態です。適切なサイズの真空パック袋を選び、中に食品を入れます。食品と袋の口の間には、少なくとも 5cm のスペースを空けてください。
真空袋をシールバー上に平らに置き、袋の端を袋押さえの下に差し込みます。袋を真空にする際は、常にこの方法でセットしてください。



2．真空パック袋のシール

（1）スマート真空モード

スマート真空モードは、食品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シールを実現します。

真空袋を真空チャンバー内に正しくセットします。
蓋を閉めます。

ス**開始/停止**ボタンを押します。機械は自動的に真空パックの全工程を実行します。
真空工程を中断してすぐにシールを開始するには、シールボタンを押します。

（2）スマート真空 圧力調整

スマート真空モードは、プリセットされた真空圧力レベルに基づくインテリジェントプログラムです。デフォルトの圧力レベルは、市販のほとんどの食品の真空パックに適しています。特別な要件がある場合は、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更され、実質的に真空度が変わります。

スタンバイモードでスマート真空ボタンを押します。表示部に「AU」と表示されます。

スマート真空ボタンを 3 秒間長押しして、スマート真空時間調整モードに入ります。

スマート真空の圧力を上げる（真空度を高くする）には、▲ボタンを押して時間を長くします。

スマート真空の圧力を下げて（真空度を低くして）動作を速くするには、▼ボタンを押して時間を短くします。

調整範囲：-20 秒～+20 秒。

調整後、スマート真空ボタンまたはストップボタンを押して設定を保存し、モードを終了します。5 秒間操作がない場合、機械は自動的に設定モードを終了します。

（3）カスタム真空モード

スマート真空モードでご希望の結果が得られない場合は、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。

カスタム真空ボタンを押します。
▲/▼ボタンを使用して真空時間を調整します。
蓋を閉め、ス**開始/停止**ボタンを押して真空およびシール工程を開始します。

3．袋のシール

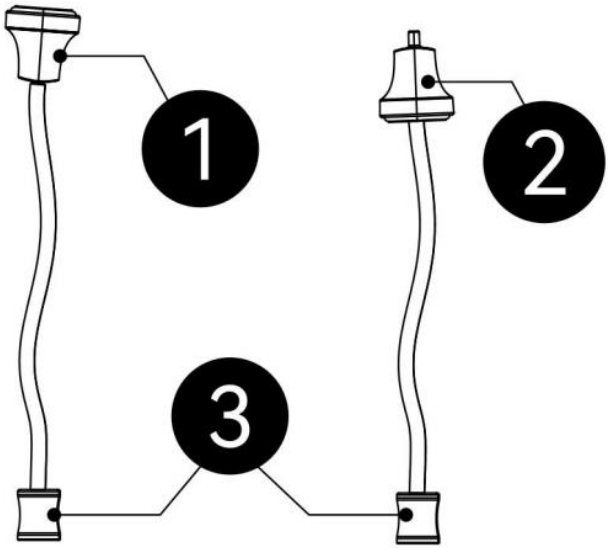
シール機能を使用すると、ロールから袋を作成したり、真空をかけずに袋を密封したりできます。デフォルトのシール時間は 4 秒です。

1. ロールから袋を作成する。
2. ロールから真空袋用素材を適切な長さにカットします。少なくとも 5cm 以上の余裕（ヘッドスペース）を確保してください。
3. カットした素材の一端を、袋の残りの部分が真空チャンバー内に入るように、下端を袋押さえの下に入れてシールバー上に平らに置きます。
4. シールボタンを押してシールモードを有効にし、蓋を閉めてス**開始/停止**ボタンを押し、シール工程を開始します。
5. シール時間が終了すると、機械が 3 回ブザー音を鳴らして完了を知らせます。
6. 蓋を開け、シール品質を確認します。

※ご注意：シール品質を確認する際、適切なシールは透明に見えるはずです。シールに斑点があったり、不完全な場合は、シール時間を長くしてください。シールが白く濁っていたり、焼けているように見える場合は、シール時間を短くしてください。

4．真空ホースの使用

1. ホースの一方の端口をチャンバー内の真空ポートに接続します。



2. 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バッグを真空にする場合は、ホース端口①の向きで接続します。真空ジャーやストッパーを真空にする場合は、真空端口のサイズに合わせてホース端口①または②の向きを選択します。

5．メイソンジャーの真空パック

1. ジャーの口に保存蓋を置きます。

2. メイソンジャーアダプターをジャーの口と蓋の上にかぶせます。
3. 真空ホースを接続します。一端をチャンバー内の真空ポートに、もう一端をメイソンジャーアダプターに接続します。



4. マリネ/アクセサリーボタンを押して、アクセサリーモードを選択します。
5. ス**開始/停止**ボタンを押して、メイソンジャーの真空引きを開始します。
6. 完了後、真空ホースとメイソンジャーアダプターを取り外します。

6. 真空保存容器の真空パック

1. 真空ホースをチャンバー内の真空ポートに接続します。
2. 真空保存容器が真空引き可能な状態であることを確認します。
3. 「真空ホースの使用」セクションに従い、真空ホースを容器に接続します。



4. マリネ/アクセサリーボタンを押して、アクセサリーモードを選択します。
5. ス**開始/停止**ボタンを押して真空引きを開始します。
6. 真空工程が完了したら、真空ホースを外します。

7. マリネードモードの操作方法

1. マリネモードには、主に 2 つの使用方法があります。

2. **真空チャンバー内でマリネする場合：** 適切な高さの容器または真空袋に食品を入れ、開口部を出した状態で真空蓋を閉じます。
3. **真空チャンバー外でマリネする場合：** チャンバー内の真空ポートから真空ホースを使用して、食品を入れた適切な真空容器（または袋）に接続します。この場合、真空蓋は開けたままにします。
4. マリネ/アクセサリーボタンを押して、マリネモードを選択します。表示部にマリネ時間（デフォルトは 18 分/3 サイクル）が表示されます。
5. ▲/▼ボタンを使用して、必要に応じて時間（サイクル数）を調整します。
6. ス**開始/停止**ボタンを押して、真空マリネを開始します。デジタル表示部には最初に印加された圧力が表示され、目標圧力に達すると残り時間が表示されます。表示が 0 になると、マリネ工程は完了です。

8. 工場出荷時設定へのリセット

1. 電源投入のたびに、すべての機能パラメータは最後に使用されたユーザー設定にデフォルト設定されます。工場出荷時設定に戻すには、以下の手順に従います。スタンバイモードでスマート真空ボタンを押します。表示部に「AU」と表示されます。

2. ▲ボタンを 5 秒間長押しします。表示部が「r 5」（リセット）と表示されるまで押し続けます。

3. スタンバイモード中に、機械はすべての設定を工場出荷時設定に戻します。

9．オートスリープ機能

1. 電源投入後、30 分間操作がない場合、機械は自動的にスリープモードに移行します。
2. スリープモードでは、ボタンのインジケーターが消灯し、デジタル表示部に「OFF」と表示されます。

3. 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。

五、メンテナンス

(1) お手入れやメンテナンスの前には、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
(2) 研磨剤入りのクリーナーやたわしは、表面に傷をつける恐れがあるため使用しないでください。
(3) 柔らかい湿らせた布、スポンジ、またはキッチンペーパーで拭いてください。必要に応じて、中性洗剤や石鹸水を使用しても構いません。

1. ドリップトレーのお手入れ

(1) トレーは水で洗うか、浸け置きしてください。頑固な汚れには、中性洗剤を布につけて拭き取ってください。
(2) 中性 pH の洗剤の使用をお勧めします。
(3) 傷つけないよう、硬いブラシは使用しないでください。
(4) トレーは食器洗い機に対応していません。

2. シールバーのお手入れ

(1) 使用後、シールバーは高温になっています。火傷を防ぐため、お手入れの前に少なくとも 5 分以上冷めるのを待ってください。

(2) シールバーは水洗い可能ですが、食器洗い機には対応していません。食器洗い機に入れないでください。
(3) シールバーは、水道水で洗い流すか、柔らかい布で拭いてお手入れしてください。硬いブラシは、高温テープを傷つける恐れがあるため使用しないでください。テープが損傷すると、シールバーの誤作動の原因となります。
(4) 必要に応じて、中性 pH の洗剤を使用しても構いません。洗剤が残らないよう、十分にすすいでください。
(5) お手入れ後は、柔らかい布でシールバーの表面の水分を拭き取ってください。底面にある 2 つの穴が塞がれていないことを確認してください。

※ご注意： シールバーが目に見えて損傷していたり、高温テープが劣化している場合は、シール性能に影響を与える可能性があります。必要に応じて、新しいシールバーと交換してください。

六、トラブルシューティング

1. 機械が作動しない

(1) ユニットが電源コンセントにしっかりと差し込まれていることを確認してください。
(2) 電源コードに損傷がないか確認してください。コードが擦り切れていたり損傷している場合は、すぐに交換するか、カスタマーサポートにご連絡ください。

2. 真空パックできない

(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。真空時間またはシール時間を延長して、もう一度試してください。

(2) 真空袋が真空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。例えば以下の点をご確認ください。

(3) 袋押さえが正しく使用され、袋の開口部が完全に開いた状態になっているか。
(4) 袋の開口部が清潔で乾燥しており、平らで、しわがないか。
(5) シールガスケットのずれ、変形、取り付け不良、または汚れがないか確認してください。
(6) シールパッドが正しく取り付けられているか、または損傷していないか確認してください。
(7) 真空袋に漏れがないか確認してください。漏れが見つかった場合は、新しい袋と交換してください。

3. 停電後に蓋が開かない

(1) 電源が復旧すれば、通常通り蓋を開けることができます。
(2) 長時間電源が復旧しない場合は、資格のある技術者に依頼して、圧力計からホースを外し、蓋を開けてください。

4. 袋の真空状態が保てない（シール後に空気が入る）

(1) 真空後に袋のシールが剥がれる場合、シール部分にしわ、水分、食品のかす、または尖ったものが原因でシールが不完全になっている可能性があります。既存のシール部分を切り取り、袋の開口部を清掃･乾燥させ、尖ったものを取り除いてから、再度真空パックしてください。
(2) シール部分に液体が付着していたり、食品の水分量が多い場合は、まず袋の開口部を拭いて乾燥させてください。最良の結果を得るには、真空パックする前に食品を冷凍してください。
(3) 袋が破損していたり、ピンホールがある場合は、新しい真空袋と交換してから再度シールしてください。シール温度が不十分（シールが不完全）または過剰（シールが溶けたり焦げたりしている）な場

合は、影響を受けたシール部分を切り取り、それに応じてシール時間を増減して、再度真空パックしてください。

エラーコード

コード	意味/考えられる原因	対処方法
E01	真空センサー異常	電源を切り、再起動してください。繰り返し表示される場合は、サポートセンターへご連絡ください。
E02	ポンプ作動異常 / 真空漏れ	チャンバー内のシールガスケットや袋のセット状態を確認し、真空漏れがないか点検してください。改善しない場合はサポートへ。
E03	蓋が正しく閉まっていない	蓋がしっかり閉まっているか確認してください。異物が挟まっていないか点検してください。
E04	真空引き時間が長すぎる / 真空漏れ	袋やチャンバー周りに漏れがないか確認してください。シールガスケットの状態を確認してください。
E05	過熱保護	モーターまたは制御基板が過熱しています。しばらく時間をおいて冷めてから再使用してください。
E06	シールバー温度異常	シールバーが正しく接続されているか確認してください。冷めてから再試行してください。

七、技術仕様

品番	CV12 Pro-JP
電源	AC100V~50/60Hz
消費電力	400W
吸引力	-29.5”Hg （-999 mbar）
最大袋寸法	305mm
シール有効寸法と数量	2.5mm x 2pcs
外形寸法	368x460x245mm
質重	13.3kg

八、真空パックの基本

真空パックは、密封された容器からほとんどの空気を除去し、新鮮な空気の侵入を防ぐことで酸化を抑え、食品の保存期間を延ばします。これにより、食品の風味と全体的な品質を保つのに役立ちます。さらに、好気性微生物の増殖を抑制します。これらの微生物は、特定の条件下で以下のような問題を引き起こす可能性があります。

カビ： カビは低酸素環境では増殖できないため、真空パックは効果的にカビの発生を防ぎます。
酵母： 酵母は発酵を引き起こし、臭いや味で識別できます。酵母は増殖に水分、糖分、適度な温度を必要とし、空気があってもなくても生存できます。冷蔵は酵母の増殖を遅らせ、冷凍は完全に停止させます。
細菌： 細菌は不快な臭い、変色、および/または柔らかくなったりぬめりが出たりする原因となります。特定の条件下では、ボツリヌス菌（ボツリヌス症の原因菌）は空気のない状態で増殖することがあり、臭いや味では検出できません。非常に稀ではありますが、ボツリヌス症は非常に危険です。

他の保存方法と同様に、食品を消費する前には必ず腐敗の有無を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不可欠です。微生物の増殖は、4℃以下の温度で大幅に遅らせることができます。長期保存する場合は、真空パックした生鮮食品は必ず冷凍してください。真空パックは食品の劣化を元に戻すことはできず、品質の変化を遅らせるだけであることに注意することが重要です。食品が最適な風味、外観、食感を保つ期間は、真空パックした時点での食品の鮮度と状態に依存します。

※ご注意： 真空パックは、冷蔵や冷凍の代替にはなりません。冷蔵が必要な生鮮食品は、真空パック後も必ず冷蔵または冷凍保存してください。

九、保存のヒント（野菜について）

野菜は真空パックする前にブランチング（熱湯消毒）する必要があります。ブランチングは酵素の働きを止めます。ブランチング後、野菜を冷水に浸します。真空パックする前に、キッチンペーパーなどで野菜の水気を完全に拭き取ってください。

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、真空パック後も冷蔵庫で保存することをお勧めします。

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、マッシュルーム、その他の菌類は真空パックしないでください。

低酸素環境では、これらの食品が有害な微生物の増殖を促進する可能性があり、摂取した場合に深刻な健康リスクを引き起こす恐れがあります。

十、真空保存 保存期間目安表

保存方法	食品	一般的な保存期間	真空パックでの保存期間
冷凍	肉類	6ヶ月	15～20ヶ月
	魚介類	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	肉類	2～3日	12～13日
	魚介類	2～3日	6～8日
	調理済みの肉	2～3日	10～14日
	卵	2～3日	30～50日
	野菜	2～3日	7～10日
常温/乾物	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
	茶葉	5～6ヶ月	12ヶ月
	粉ミルク	1～2ヶ月	12ヶ月

※ これらはあくまで目安です。保存期間は食品の種類や状態、保存温度によって異なります。

感激

CV12 Pro-JP（ＹＪＳ８０７ｆ－ＪＰ）チャンバー型真空パック機をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

新しい機械での真空ライフをお楽しみください！

How-To Video
操作ガイド動画

User Manual
取扱説明書

Scan to Email
メール送信機能