



操作说明书

VS 60 144

真空屉盒

感谢您选择购买我们的产品。您的设备满足高标准的要求，并且操作简便。但仍请您抽出时间阅读本操作说明书。这样您就可以了解您的设备，并且在最佳状态、无故障地使用该设备。

请您遵守安全提示。

更改

文字、图片和数据均相应于本操作说明书排印时的设备当前技术水平。保留因继续研发而更改的权利。

有效范围

型号与铭牌上的前几位数字相符。此操作说明书适用于：

型号名称	型号	类型	度量衡单位系统
真空屈盒 60 144	36001	VS60144、 VS60144g、 VS60144c	60-144
真空屈盒 60 144 Vi	36003	VS60144Vi	60-144

规格差异在文本中进行了描述。

目录

	2	8.7 除湿	16
1 安全提示	4	9 自行排除故障	17
1.1 使用的符号	4	9.1 发生以下情况时应采取的措施	17
1.2 一般性安全提示	4	10 配件和备件	19
1.3 设备特有的安全提示	4	11 技术数据	20
1.4 首次投入使用前	5	12 技巧和窍门	20
2 一般设备说明	6	13 废弃处理	21
2.1 首次投入使用	6	14 索引	22
2.2 结构	6	15 服务 & 技术支持	23
2.3 操作和显示元件	7		
2.4 显示的含义	7		
3 打开和关闭匣盒	7		
4 操作	8		
5 接触食品的过程	9		
5.1 质量和卫生	9		
5.2 特殊食品的准备	9		
5.3 存放	10		
5.4 真空蒸煮 ©	10		
6 食品抽真空	10		
6.1 食品	10		
6.2 建议的真空级别	11		
6.3 选择密封时长级别	12		
7 应用概览	12		
7.1 抽真空及密封	12		
7.2 仅抽真空	12		
7.3 仅密封	13		
7.4 外部抽真空*	13		
8 保养和维护	14		
8.1 一般提示	14		
8.2 清洁	14		
8.3 更换密封杆	15		
8.4 更换设备盖板密封件	15		
8.5 更换密封垫	16		
8.6 系统检测	16		

1 安全提示

1.1 使用的符号



表示所有重要的安全说明。
若不遵守则会造成受伤、机器或设备损坏！



需要注意的信息和提示。



关于废物处理的信息



关于操作说明书的信息

- ▶ 标记工作步骤，您必须按顺序执行这些步骤。
 - 描述设备对您执行的工作步骤所作出的反应。
- 标记列举。

1.2 一般性安全提示



- 运行设备前请先阅读操作说明书。



- 8 岁以上的儿童，及身体上、感觉上和行为能力上有缺陷者或缺乏经验和/或知识的成人，可在对其安全负责的人的监护或针对该设备进行指示、且了解可能发生的危险的情况下，使用该设备。儿童禁止在设备上玩耍。儿童不可在无监护的情况下进行清洁和用户保养工作。

- 如果设备没有配备电源连接线和插头或其他可切断电源的装置，使各极触点间隙开口均根据过压级别 III 可确保完全分离，则必须在永久安装的电气设备中按规定安装分离装置。
- 如果设备的电源连接线缆损坏，则必须由生产厂家或其客服部门或有类似资格的人员进行更换以避免发生危险。

1.3 设备特有的安全提示



使用过程中密封杆会变热。请小心操作。请不要触摸密封杆。烫伤危险。其他可触摸到的部件使用时可能会变热。请勿让幼儿接近设备。

- 清洁设备盖板上的玻璃时请勿使用腐蚀性的清洁剂或尖锐的金属刮刀，因为它们可能会划伤表面。这会造成玻璃损伤或损坏。
- 清洁时绝对不要使用高压或蒸汽清洁设备。短路危险！
- 请您使用针对此设备建议的真空袋！使用非原装袋时可能会损坏密封杆。
- 对玻璃瓶进行外部抽真空时仅可使用适当的瓶子抽真空。不适当的或之前有破损的瓶子会在进行外部抽真空时发生内爆，造成人身伤害。

1.4 首次投入使用前

- 本设备只允许根据另附的安装说明书进行安装和连接电源。必须由符合资质的安装人员/电工进行必要的作业。

按规定使用

- 本设备设计为家用烹饪设备。如果不按规定使用或错误操作，本公司将不会对可能造成的损失承担任何责任。
- 此设备仅应安装运行于 5 °C 到 35 °C 的环境温度中。
- 在设备上或设备内，特别是对带电部件进行的修理、更改或改造，只允许由制造商及其客户服务部门或有类似资格的人员进行。不按规定进行维修可能会导致严重事故、设备和设施损坏以及停机。设备停机或需要进行维修的情况下，请注意章节«服务与技术支持»中的提示。必要时请与我们的客户服务部门联系。
- 只允许使用原装备件。
- 请小心保存本操作说明书，以保证能随时查看。在将本设备销售或转交给第三方时，请务必将本操作说明书以及安装说明书与设备一起转交。这样，设备的新用户就可以了解有关正确操作的信息以及其它相关信息。
- 该设备符合公认的技术准则以及相关的安全规则。为避免损失和意外发生，必须按规定使用设备。请您注意本操作说明书中的提示。
- 仅可在瓶子上使用功能正常且完善的硅胶管和真空密封塞。更换损坏的部件。

家庭中有儿童时

- 该设备设计为供理解操作说明书内容的成年人使用。儿童常常不能了解使用电气设备时存在的危险。因此请照顾好儿童并防止儿童在设备上玩耍—儿童有受伤危险。

使用时

- 如果设备有可见损坏，则不要使用。请联系客服部门。
- 一旦发现设备有功能故障，则必须立即将其与电源断开。

- 请注意不要使其他电器设备的电缆卡住。可能会损坏电气绝缘。
- 如果设备的电源线损坏，则必须由客户服务部门进行更换，以避免造成危险。
- 关闭真空屉盒前检查其中没有异物或宠物。
- 请勿在真空屉盒内保存任何物品，以免在无意中接通设备的情况下会导致危险。尤其是带有空气或气体腔的容器（例如喷雾罐）。
- 不按规定维修会带来危险。电击危险！只有服务技术人员才能进行维修。

小心烫伤危险

- 设备上的密封杆会非常烫。真空袋中的密封内容也会在密封过程中越来越热。

小心受伤危险

- 不要坐在设备上或用其支撑以及作为置放台面使用。
- 设备的玻璃盖板承受有预张力。玻璃表面损坏会造成玻璃破裂。当设备盖板断裂、有裂缝或裂隙时，则不可使用该设备。请联系客户服务部门。

注意，有生命危险

- 窒息危险！包装部件例如薄膜、聚苯乙烯热塑性塑料，让儿童和动物远离。包装部件可能会对儿童和动物造成危险。

防止设备损坏

- 缓慢打开和关闭设备盖板。
- 不要在设备上置放物品，尤其是热源或冷源物体。不要使物品掉落到设备盖板上。
- 仅可为冷却食品抽真空。
- 最多可依次进行 40 次抽真空或密封操作。
- 抽真空和清洁时注意不要使水进入设备，尤其不要让真空泵的抽吸口中进水。清洁时请使用温和湿布擦拭。绝不能用水喷洒设备内部或外部。进入的水会导致损坏。
- 请注意不要用尖锐或锋利物品损伤盖板密封件。用湿润的抹布清洁盖板密封件，不要使用清洁剂。

2 一般设备说明

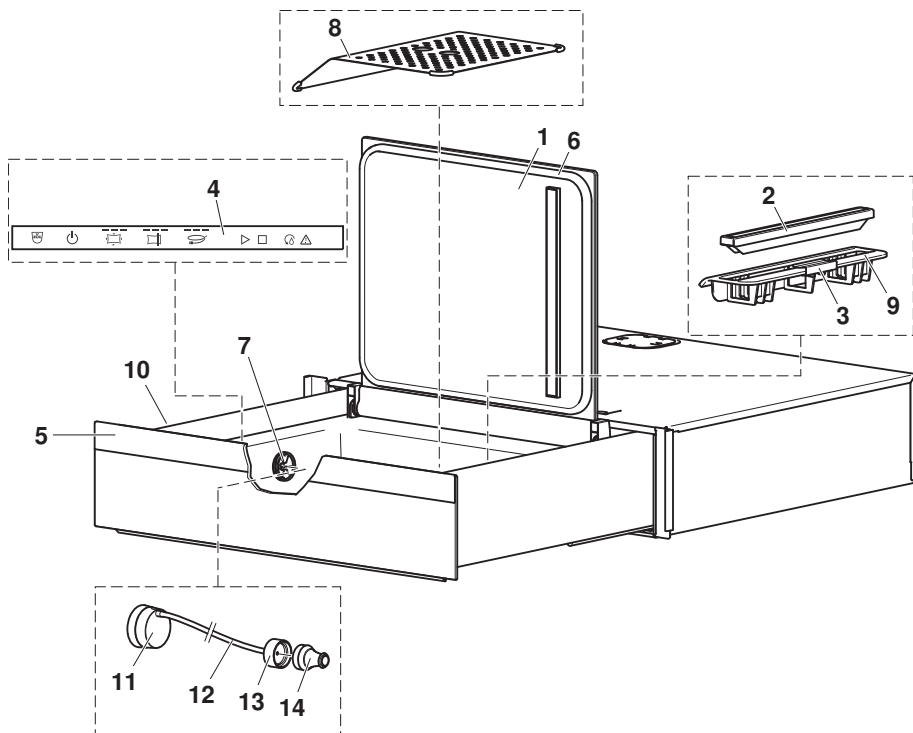
可将食品放在袋中置入真空屉盒保存。如此包装的食品可在蒸汽装置（真空蒸煮）或水蒸锅中文火煮制。通过抽真空可延长某些食品的保质期。

2.1 首次投入使用

首次使用新安装的设备前，执行以下操作：

- 从真空中取出包装材料和运输材料以及保护膜。
- 取出操作说明书、袋子和不需要的附件。

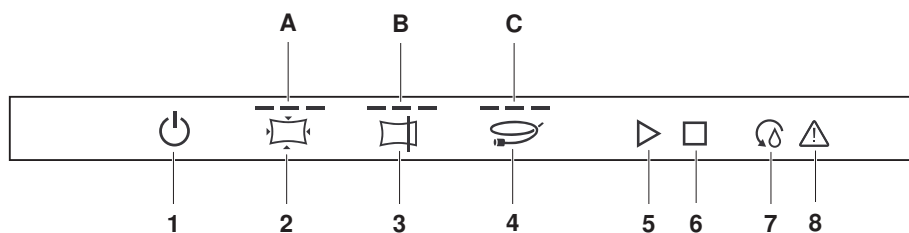
2.2 结构



- | | | | |
|---|------------------|----|-----------|
| 1 | 设备玻璃盖板 | 8 | 袋子置放盘 |
| 2 | 密封杆 | 9 | 密封杆护板 |
| 3 | 袋子夹 | 10 | 铭牌 |
| 4 | 操作和显示元件 | 11 | 抽吸口适配器* |
| 5 | 屉盒正面（推拉式打开和关闭机构） | 12 | 软管* |
| 6 | 设备盖板的密封件 | 13 | 真空密封塞适配器* |
| 7 | 抽吸口 | 14 | 真空密封塞* |

* 取决于软件版本

2.3 操作和显示元件



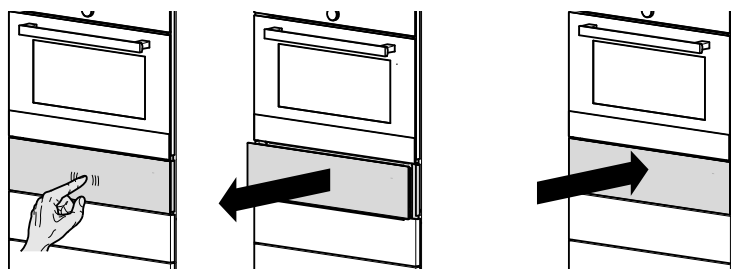
显示		按键	
A	真空级别	1	开/关
B	密封时长	2	真空级别
C	外部抽真空的真空级别*	3	密封时长
		4	外部抽真空*
		5	启动
		6	停止
		7	除湿
		8	维护

* 取决于软件版本

2.4 显示的含义

	未激活	(无显示, 暗)
	预选	(所选级别数, 亮)
	过程正在进行	(所选级别数, 闪烁)

3 打开和关闭屉盒



打开

- ▶ 用手按压屉盒正面中部。
- 屉盒将打开。

关闭

- ▶ 用手按压屉盒正面中部合上。
- 屉盒将卡入并关闭。



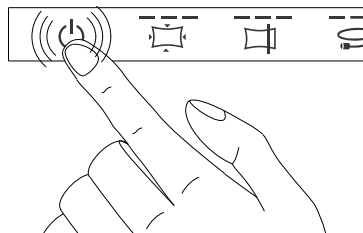
绝对不得拉扯扞盒。

关闭装置（推拉式系统）会受损。

4 操作

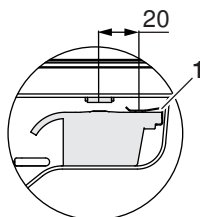
接通

- ▶ 点击按键 。
 - 设备处于待机状态。
- ▶ 打开设备盖板。

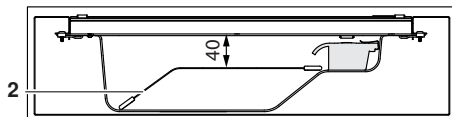


放入袋子

- ▶ 将食品放到真空袋中。
- ▶ 将袋子开口推到袋子夹持件 1 之下。



- ▶ 少量食品可使用随附的袋子置放盘 2。



设定

- ▶ 用按钮  选择真空级别，并用按钮  选择密封时长。

开始进程

- ▶ 关闭设备盖板。



装有食品的袋子必须完全置于为此设计的真空室中。

设备盖板必须可以轻松关闭。

密封件及其置放面必须洁净且无异物。

该袋子必须完全且无褶皱地放在密封杆上。

- ▶ 按下设备盖板并通过点击按钮 ▷开始进程。
 - 进行抽真空的过程会显示真空级别或密封时长级别。

运行结束

- 该过程结束后，会发出声响信号。
- ▶ 打开设备盖板并取出抽好真空的产品。

取消运行，提前关闭

若要在运行时间内中断抽真空过程，则点击按钮 □或按钮 ⏻。袋子将不会被密封。抽真空过程结束时（充气过程）无法再中断。

关闭设备

- ▶ 点击按键 ⏻。
- 关断设备。

提前密封

可中断抽真空过程，并提前密封袋子。

- ▶ 点击按钮 □密封时长。



处于真空状态时液体在低温下既可沸腾。此时会产生可能导致设备功能障碍的蒸汽。请细心地观察真空过程，在开始形成气泡（沸腾）前期即密封袋子。

5 接触食品的过程

通过食品抽真空一般均会延长其保质期。

5.1 质量和卫生



食品的菌群含量决定产品的保质期会有多久。菌群含量越高，则最长存放时间就会缩短。

为尽可能达到较长保质期，仅可对优质食品抽真空。那些在抽真空之前即已放置一段时间的产品会含有较高的菌群，不适于长时间存放。

未避免新鲜食品被菌群污染，必须注意下面各项：

- 接触食品之前彻底清洁双手。
- 使用卫生且平整的工作台面。接触食品之前清洁工作台面。
- 使用所有辅助工具（刀、叉、勺等）之前进行清洁。

5.2 特殊食品的准备

某些食品必须进行特殊制备，方可进行存放。

甘蓝菜类、豆类、笋类

所有甘蓝菜类（花椰菜、西兰花、白卷心菜、红卷心菜等）、豆类（新鲜豆类、豌豆等）以及笋类食品在抽真空时会排出气体。为此请将此类食品在蒸汽装置或足量开水中煮泡，然后淬冷。然后可将抽真空的食品冷冻起来节省空间。

少量蔬菜种类也可以生冷冻，如胡萝卜、葱、辣椒、洋葱、大白菜、芹菜、番茄（用于烹饪）或香料。将备好和切好的蔬菜按份装入冷冻袋中并冷冻。也很适合将切成丁的生蔬菜抽真空并存放在冷冻柜中，用于下一次制作大麦汤或蔬菜通心粉汤。

5.3 存放

必须注意下列各项，以安全存放食品：

- 仅可存放新鲜优质的食品。
- 产品抽真空之前即已为存放温度。
- 冷却过程仅可在需要时短暂中断。
- 如果可能应在抽真空之前使食品干燥。
- 避免生熟食品混合。
- 选择尽量高的真空级别，各种类型请参见章节：建议的真空级别（参见页码 11）。
- 较大的食品块比较小的保存时间更久。
- 食品尽量低温存放。
- 食品抽真空后应立即放入冰箱或冷冻箱中。
- 即使已经抽真空，较易变质的食品也应始终存放在冰箱或冷冻箱中。抽真空并不等于防腐处理！

5.4 真空蒸煮 ©

抽真空的食品可以采用真空低温烹调法蒸煮。此方法在 V-ZUG 被称作真空蒸煮。



采用真空蒸煮时仅可使用原装的 V-ZUG 真空袋。

真空蒸煮的详细信息和食谱请参见 vzug.com。

6 食品抽真空

6.1 食品

给食品抽真空并准备采用真空低温烹调法时，必须注意几点。

选择袋子

采用真空低温烹调法时仅可使用原装的 V-ZUG 真空袋。该真空袋适用于 -40°C 至 $+115^{\circ}\text{C}$ 的温度范围，因此也适用于真空低温烹调法。该真空袋适用于微波炉（例如冷冻食品化冻）。接触微波之前必须将食品抽真空的袋子扎孔或打开。否则真空袋可能会因产生的超压而炸开。

如果在真空低温烹调时未使用 V-ZUG 真空袋，则该袋子可能会软化，且密封线可能会无法保持接缝密封或会熔化。其他袋子仅用于抽真空，并根据袋子材料调整密封时长。



使用非原装袋时可能会损坏密封杆。使用此类袋子应自行承担风险。

袋子尺寸

选择袋子尺寸，使其中抽真空的食品填至袋子容量的三分之二处。

食品

若要最佳效果必须将食品在抽真空之前进行冷却。

食品抽真空之前至少在冰箱中以最高 5 °C 的温度冷却两个小时。特别是液体食物的温度不应超过 10 °C。



绝对不要对温热或高温食品抽真空。

装填真空袋

请注意装填时不要弄脏封装袋子的区域。这可能会导致真空袋密封不足。因此在装填袋时将内侧向外翻过大约 5 cm。

6.2 建议的真空级别

选择真空级别

(分份之后) 可以选择下列真空级别用于包装、腌制、真空低温烹调 (真空蒸煮©)、冷冻或进一步储存：

真空级别带显示	食品类别及示例	提示和使用目的
0 (密封) 	对压力极为敏感的食品，如薯片或沙拉	对压力极为敏感且原始包装中含有气垫的食品，原装袋或真空袋应最多装填三分之一。通过气垫将装好的袋子尽可能松散地放置在真空屉盒中，以便良好保持食品的形状和风味。
1 	- 对压力敏感的水果例如浆果、李子、杏、香蕉 - 液体和含有大量水分的食品例如汤、酱汁和有很多卤汁的肉食 - 玻璃杯或瓶子例如装在玻璃杯中的坚果、果仁和种子或打开的香蒜酱玻璃罐	对压力敏感的水果在真空级别为 1 级时可良好保持其形状及口味，不会变形。 纯液体或有大量卤汁的肉食例如醋焖牛肉/腌肉仅可抽为 1 级真空，真空可以足够减缓红酒或醋的氧化情况。 已经打开的香蒜酱玻璃罐可以在适当高度处以 1 级真空重新密封。坚果、种子或果仁等也可用类似方式进行防虫包装。 油瓶或红酒瓶中的空气及其所含氧气可以通过外部 1 级真空级别进行理想抽真空。
2 	- 不太敏感的水果例如梨、槲桫 - 不太硬实的蔬菜例如辣椒/青椒、番茄、西葫芦 - 鱼类，整条带鱼皮或作为鱼片 - 含有少量液体的食品例如有少许卤汁的肉食	- 耐压水果及含有少量液体的食品可使用 2 级真空级别良好地抽真空。 - 蔬菜和鱼可在没有或含较少液体的情况下用 2 级真空级别抽真空。 2 级真空级别也可很好地用于含酱汁的肉食或有较少液态卤汁的肉食。当液体含量较高时应使用 1 级真空级别。

真空级别带显示	食品类别及示例	提示和使用目的
3 	▪ 肉食，例如肉饼、牛扒 ▪ 较为硬实的蔬菜，例如胡萝卜、甜菜/红菜头 ▪ 欲冷冻的食品 ▪ 欲存放的硬奶酪	▪ 不含更多液体的肉食，例如仅有香草以及较硬实的蔬菜可用 3 级真空级别理想地为真空低温烹调（真空蒸煮©）做准备。欲冷冻的食品应使用 3 级真空级别，因为这样可以通过排除空气避免冻灼。

6.3 选择密封时长级别

使用原装 V-ZUG 真空袋时将密封时长设为 2 级。
若未使用原装袋，则必须根据袋子材料相应调整密封时长。

 使用非原装袋时可能会损坏密封杆。使用此类袋子应自行承担风险。

7 应用概览

下文描述了所有可能的应用。
请您注意技巧和窍门 (参见页码 20) 中的提示。

7.1 抽真空及密封

这是真空屉盒的标准应用。该过程开始之后，在真空盒内室会产生负压。然后会将放入的袋子开口密封。最后设备中的压力将重新平衡并结束此过程。
真空屉盒即已运行就绪。

- ▶ 通过一次或多次点击按钮  选择合适的真空级别。
- ▶ 通过一次或多次点击按钮  选择合适的密封时长级别。
- ▶ 按下设备盖板，并用按钮  开始此过程。

 关于抽真空和密封的详细提示均在操作 (参见页码 8) 一章中进行了描述。

7.2 仅抽真空

借助此应用可对装有坚果或果仁的螺纹盖玻璃瓶抽真空，并同时密封使其不透气。

 仅可使用完好的螺纹盖玻璃瓶。关闭设备盖板之前确认玻璃瓶不会过高。
不要使用袋子置放盘。
玻璃瓶最高可为 8.5 cm，以避免损伤设备。
此应用不适用于制果酱（热灌装）。仅可对冷却食品抽真空。

真空屉盒即已运行就绪。

- ▶ 稍微拧紧玻璃瓶的螺纹盖并将瓶子置入真空室内。
- ▶ 通过一次或多次点击按钮  选择合适的真空级别。
- ▶ 多次点击按钮 ，直到密封时长显示完全消失。
- ▶ 按下设备盖板，并用按钮  开始此过程。

7.3 仅密封

此应用可将袋子进行不透气密封，同时并不在袋中产生真空。



虽然进行此项设定，在袋子中仍会产生轻微的负压。这是成功密封所必要的。

真空屈盒即已运行就绪。

- ▶ 多次点击按钮 ，直到真空级别显示完全消失。
- ▶ 通过一次或多次点击按钮  选择合适的密封时长级别。
- ▶ 按下设备盖板，并用按钮  开始此过程。

7.4 外部抽真空*

* 取决于软件版本

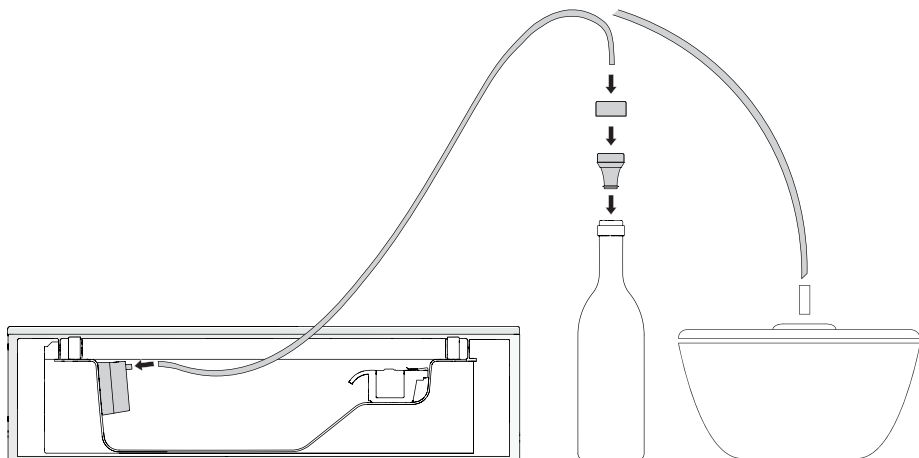
此应用可将空气从玻璃瓶中抽出，例如油瓶或红酒瓶，以便防止与氧气发生不应有的反应。此外还可以通过此功能将商场中买到的真空罐抽真空。此时必须注意，真空罐应确保食品安全，并可用适当适配器连接到内径为 3 mm 的真空屈盒软管上。



对玻璃瓶进行外部抽真空时仅可使用适当的瓶子抽真空。不适当的或有破损的瓶子会在进行外部抽真空时发生内爆。有致伤危险。

真空屈盒必须准备就绪且罩盖处于打开状态。

- ▶ 给瓶子抽真空时要将软管两端分别推入两个适配器所属的接口中。
- ▶ 将较大适配器插到真空室中的抽吸口处。为瓶子抽真空时将接有软管另一端的较小适配器置于按入瓶中的真空密封塞上。为真空罐抽真空时软管末端不连接到瓶上而是用一个适配件连接到真空罐上。



请您将欲进行外部真空的瓶子置放在真空屈盒旁边的一个稳定平面上。

- ▶ 通过一次或多次点击按钮  选择合适的真空级别，“建议的真空级别 (参见页码 11)”。



在容量适当的固定容器中对大量液体抽真空。



为红酒瓶抽真空时仅使用 1 级真空级别进行外部抽真空，否则会影响红酒本身的气味。

- ▶ 通过按键 ▷可启动外部抽真空。

8 保养和维护

8.1 一般提示



仅可在关闭状态下清洁屛盒。

错误操作会损坏设备！

- 不要使用磨蚀性清洁剂、尖锐或粗糙的金属刮刀、钢丝棉、擦拭海绵等进行清洁。这些用品会刮伤表面。划伤的玻璃盖板可能会破裂。
- 绝对不要用高压或蒸汽清洁装置清洁设备。
- 真空泵的抽吸口中不可进入液体或固体。这将会对泵机造成不可挽回的损伤。

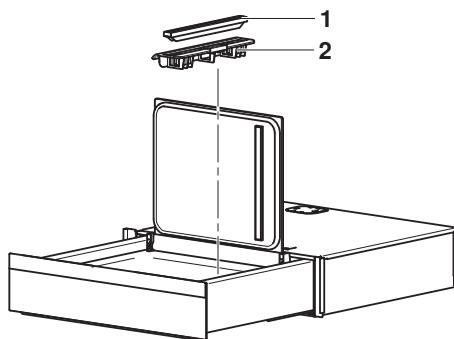
8.2 清洁

外部

- ▶ 立即用清洁剂清除脏污或残渣。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布巾进行清洁，如果是金属表面，则顺着打磨方向清洁。
- ▶ 用软布擦干。

内部

- ▶ 将密封杆 1 及密封杆护板 2 从设备中取出。
- ▶ 立即用清洁剂清除脏污或残渣。
- ▶ 用柔软的、经漂洗用水湿润的布巾进行清洁，如果是金属表面，则顺着打磨方向清洁。
- ▶ 用软布擦干。
- ▶ 用蘸湿漂洗用水的软布巾清洁密封杆 1，并用软布擦干。密封杆护板 2 可以在洗碗机中清洁。
- ▶ 将密封杆护板 2 放入设备。
- ▶ 把密封杆 1 放到设备中的两个支承销上。



设备盖板密封件

- ▶ 用经水湿润的软布清洁设备盖板密封件。



不要使用清洁剂！

- ▶ 用软布擦干。

用于外部抽真空的部件

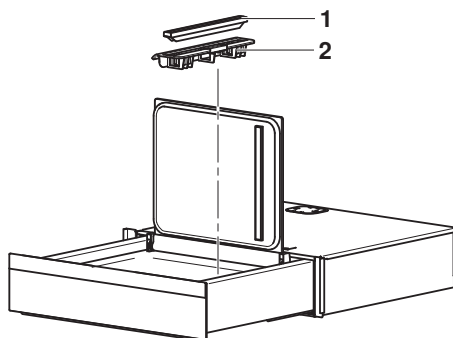
将用于外部抽真空的部件（抽吸口适配器、密封盖和真空密封塞适配器）在温水中若有需要可加入少许清洁剂用软布巾或海绵清洗，然后擦干。

配件

袋子置放盘可以在洗碗机中清洁。

8.3 更换密封杆

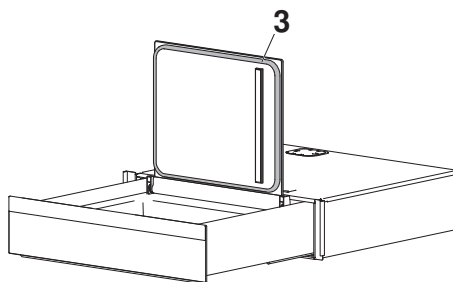
- ▶ 将损坏的密封杆 1 和密封杆护板 2 一起从设备中取出。
- ▶ 将密封杆护板 2 放入设备。
- ▶ 把新的密封杆 1 放到设备中的两个支承销上。



不需要任何辅助用具或工具。

8.4 更换设备盖板密封件

- ▶ 除下损坏的设备盖板密封件 3
- ▶ 装入新的设备盖板密封件。

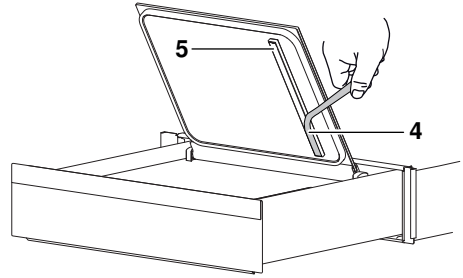


不需要任何辅助用具或工具。

8.5 更换密封垫

密封垫 4 位于设备盖板的底部。

- ▶ 将损坏的密封垫 4 从夹持件 5 处取下。
- ▶ 将新的密封垫 4 装入夹持件 5 中。



不需要任何辅助用具或工具。

8.6 系统检测



如果气源按钮△亮起，则说明真空泵在指定持续时间内无法达到所要求的负压。可能会造成设备盖板无法正确关闭，或弄脏及损坏设备盖板的密封件。

- ▶ 清洁 (参见页码 14) 盖板密封件。不要使用清洁剂！
- ▶ 关闭设备盖板并向下按压。

如果气源按钮 △在下述抽真空过程中仍然发亮：

- ▶ 选择较低的真空级别。

如果气源按钮 △重复亮起：

- ▶ 等待直至图标⊕亮起。
- ▶ 对真空泵进行除湿 (参见页码 16)。

8.7 除湿



当真空泵的油中含有过多的水时（频繁对潮湿食品抽真空），则需要进行除湿。

如果按钮⊕和▷亮起，...

... 则可对真空泵的油进行除湿。

- ▶ 关闭设备盖板并向下按压。
- ▶ 点击按键⊕。
 - 真空泵的油将进行除湿。

如果按钮⊕和△亮起，...

... 则须对真空泵的油进行除湿。

- ▶ 关闭设备盖板并向下按压。
- ▶ 点击按键⊕。
 - 真空泵的油将进行除湿。



除湿过程最长为 20 分钟。如果按钮⊕仍然亮着，则必须重复该过程。

真空泵的油将会变热，因此在两次除湿过程之间必须等待一个小时。在此期间按钮⊕和△将会发亮，但无法进程操作。

9 自行排除故障

9.1 发生以下情况时应采取的措施 ...

以下列出了可按照描述的过程自行排除的故障。如果显示另一故障或无法排除故障，则请联系我们的客户服务部门。

... 设备不运行

可能的原因	排除故障
▪ 因过载触发了家用电器设备的保险装置。	▶ 更换保险丝或重新接通。
▪ 多次触发保险装置。	▶ 联系服务部门。
▪ 供电中断。	▶ 检查供电。
▪ 设备损坏。	▶ 联系服务部门。
▪ 因频繁抽真空造成设备过热。	▶ 再次使用之间使设备冷却。
▪ 设备在两次除湿过程之间处于冷却阶段。在此期间按钮  和  将会发亮，但无法进程操作。	▶ 请等待一个小时方可再次进行除湿。

... 袋子中的真空度过低

可能的原因	排除故障
▪ 针对当前的食品选择了过低的真空级别。	▶ 请选择下一个较高级别。
▪ 泵的抽吸口被遮住。	▶ 确认抽吸口未被袋子遮住。
▪ 袋子不密封。	▶ 将食品在新的袋子里抽真空，可能需要选择较高的密封时长级别。

... 真空袋密封不足

可能的原因	排除故障
▪ 针对所选真空级别设定的密封时长不足。	▶ 选择下一个更高级别的密封时长。
▪ 真空袋未正确置放在密封杆上。	▶ 正确定位真空袋。
▪ 真空袋的密封接缝区域脏污。	▶ 抽真空过程之前清洁密封区域。
▪ 设备盖板处的密封垫严重磨损。	▶ 更换密封垫。
▪ 因频繁抽真空造成设备过热。	▶ 再次使用之间使设备冷却。

9 自行排除故障

... 无法打开设备盖板

可能的原因	排除故障
▪ 设备正在运行。	▶ 等待，直到过程结束后设备充气，并发出信号声。
▪ 供电已中断。	▶ 重新供电。设备将充气。

在运行过程中有噪音产生

可能的原因	排除故障
▪ 在整个运行过程中均可能产生运转噪音（开关和泵的噪音）。	▶ 这类噪音属于正常现象。

... 气源按钮亮起

可能的原因	排除故障
▪ 设备无法达到所需负压。	▶ 开始抽真空过程时将设备盖板保持良好按下状态。 ▶ 检查设备盖板的密封件及其置放面，若有需要则进行清洁。如果密封件凹下，则用手指将其抹平。 ▶ 请选择较低真空级别，例如对于含有液体的食品。 ▶ 如果袋子伸至设备盖板的密封件下，则将真空袋放置在正确位置处。
▪ 泵机性能降低。	▶ 一旦按钮  亮起则针对泵油进行除湿。

... 真空袋中的液体在抽真空过程中强烈沸腾

可能的原因	排除故障
▪ 处于高度真空状态时液体在低温下即可沸腾。	▶ 提前密封。 ▶ 对液态食品抽真空时请选择真空级别 1。 ▶ 液体或液体含量高的食物的温度不得高于 10 °C。

... 极为敏感的真空包装物品如薯片或早餐谷物损坏

可能的原因	排除故障
▪ 所选的真空级别过高。	▶ 选择真空级别 “0” 。
▪ 袋子中没有足够的气垫。	▶ 通过足够的气垫将袋子松散地放置在真空匣盒中。

... 进行外部抽真空时无法在瓶中产生真空*

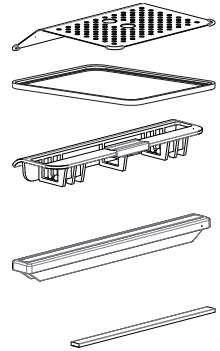
* 取决于软件版本

可能的原因	排除故障
▪ 软管和真空密封塞显示明显的使用痕迹并且无法充分密封，因此达不到足够的真空。	▶ 更换新的软管和真空密封塞。

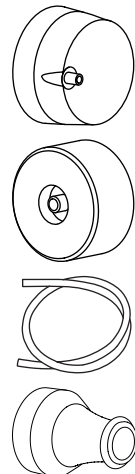
10 配件和备件

订购时请给出设备型号和配件或备件的准确名称。

- 袋子置放盘：可实现平放食品抽真空的过程
- 设备盖板的密封件
- 密封杆护板
- 整套密封杆
- 密封垫
- 真空袋：
 - 尺寸 180 × 280 mm 和 240 × 350 mm ,
 - 应用范围：-40 至 +115 °C



- 抽吸口适配器*
- 真空密封塞适配器*
- 软管*
- 真空密封塞*



* 取决于软件版本

11 技术数据

型号	VS60144
设备尺寸	
外部尺寸（高度 × 宽度 × 深度）	142 × 596 × 547 mm
真空室容量（高度 × 宽度 × 深度）	95 × 350 × 285 mm
真空室体积	7.83 dm³
自重	25 kg
电气连接	
连接	220–240 V ~ 50/60 Hz
连接值	320 W
保险丝	10 A
待机消耗	0.5 W

12 技巧和窍门

此处将介绍一些技巧，有助于方便地操作真空屉盒。

- 卫生工作：双手、器具和表面必须洁净！
- 袋子开口必须完全且无全长褶皱地放在密封杆上。
- 仅在袋子中装入适量的食物，以便袋子末端可以平滑无褶皱地焊接。
- 焊缝区域不得有液体。如果将袋子的一部分向外翻出，则可避免袋子的密封区域在装填时被弄脏。也可使用一个漏斗作为装填辅助工具。装填时将袋子放入一个量杯中，并将袋子边缘向外翻卷几厘米。
- «抽真空和密封»应用最后使用的设置即使在设备关闭之后也会保存。
- 若要在真空下用螺纹盖封闭玻璃瓶，则将螺纹盖稍微拧紧，并将玻璃瓶置于真空屉盒中。通过«仅真空»功能可给玻璃瓶抽真空，并同时将其不透气密封。
- 若要达到液体的最大真空，必须在给液体抽真空之前将其冷冻。
- 不要在真空袋中对大量液体抽真空，而要在容量适当的固定容器中进行操作。主要是因为这样更容易处理。在需要时以及有合适的容器时，也可以通过附件对容器进行外部抽真空。
- 对水果抽真空之前，先将其部分冷冻。
- 不需要存放在冰箱中的食物，如谷物、面粉、蛋糕粉等，采用真空包装可以保存更久。
- 抽真空特别适合坚果、谷物和调料：它们采用真空包装可以长久保鲜而不会腐坏。

13 废弃处理

13.1 包装



在任何情况下都不允许儿童玩耍包装材料，因为存在受伤或窒息的危险。将包装材料妥善存放或以环保的方式进行处理。

13.2 安全

为避免（例如玩耍的儿童）错误使用设备而造成事故，应采取措施使设备无法使用：

- ▶ 断开设备电源。设备与电源固定连接时，该操作应由经授权的电工执行。然后剪断设备的电源线。

13.3 废弃处理



- “打叉的垃圾箱”标志表示老旧的电气和电子设备要进行单独处理 (WEEE)。这些设备可能含有危险的或对环境有害的物质。
- 必须在回收电气和电子设备的指定收集点对这些设备进行处理，不允许将其丢掷在未分类的生活垃圾中。这有助于保护资源和环境。
- 如需更多信息请咨询当地政府部门。

14 索引

符号	
安全提示	
常规	4
设备特有	4
备件	19
操作	8
放入袋子	8
开始进程	8
提前关闭	9
中断	9
操作元件	7
抽真空	12
除湿	16
存放	10
废弃处理	21
服务 & 技术支持	23
符号	4
更换密封垫	16
更换设备盖板密封件	15
技巧和窍门	20
技术数据	20
技术问题	23
建议的真空级别	11
接触食品的过程	9
结构	6
类型	2
密封	12, 13
密封杆	
更换	15
配件	19
清洁	14
内部	14
配件	15
设备盖板密封件	15
外部	14
设备废弃处理	21
设备说明	6
食品	10
抽真空	10
首次投入使用	6
首次投入使用前	5
提前密封	9
外部抽真空	13
系统检测	16
显示的含义	7
显示元件	7
型号	2
型号名称	2
选择密封时长级别	12
选择真空级别	11
延长保修	23
一般提示	14
应用	12
有效范围	2
真空低温烹调法	
真空蒸煮	10
真空蒸煮	10
质量和卫生	9
准备	
特殊食品	9

15 服务 & 技术支持



在《排除故障》一章中介绍了有关排除较小运行故障的重要提示。根据这些提示，您可以无需技术人员上门服务，从而节省由此可能产生的费用。

V-ZUG 保修信息见 www.vzug.com → 服务

→ 保修信息。请仔细阅读。

请立即在 www.vzug.com → 服务

→ 保修信息登记下注册您的设备。设备保修期间您将会在可能出现故障的情况下享受到最佳服务。注册时您需要提供序列号 (SN) 以及设备名称。这些信息您可在设备的铭牌上找到。

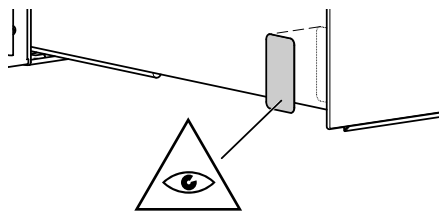
我的设备信息：

SN : _____ 设备 : _____

如您想联系 V-ZUG，则请您准备好此设备信息随时备用。十分感谢。

► 打开真空匣盒。

- 型号铭牌位于左侧壁上。



您的维修委托

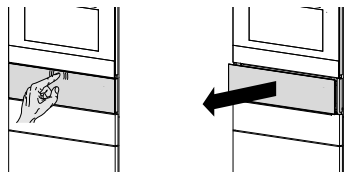
在网站 www.vzug.com → 服务 → 服务号码下您可找到离您最近的 V-ZUG 服务中心电话号码。

技术问题，配件，延长保修

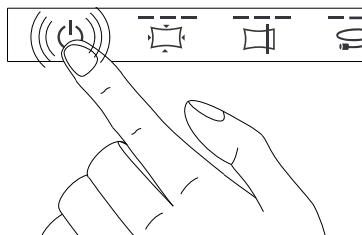
V-ZUG 也很乐意帮助您解答一般性行政及技术咨询、接受配件和备件订购或协助您了解进一步的服务合同信息。

快速参考卡片

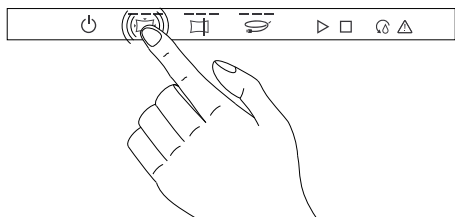
打开设备



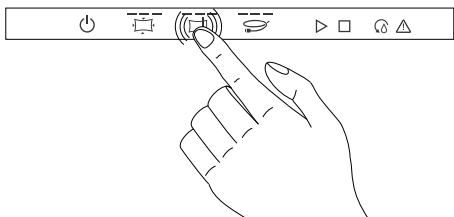
接通设备



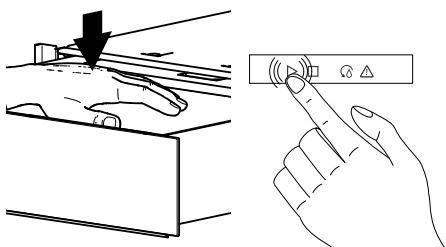
真空级别的操作



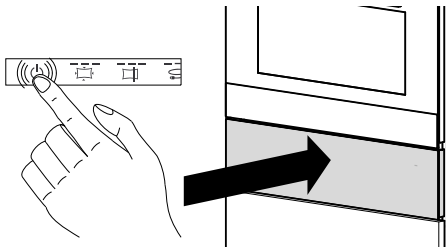
密封时长级别的操作



抽真空



关断设备并闭合



J36001358-R05

