



# 使用手冊



For product and consumer services questions, please visit: [www.foodsaver.com.tw](http://www.foodsaver.com.tw)

©2015 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Holmes Products (Far East) Ltd., 40/F Manhattan Place, 23 Wang Tai Road, Kowloon Bay, Hong Kong. One Year Limited Warranty – see back cover for details. Sunbeam Products, Inc. and Holmes Products (Far East) Ltd. are subsidiaries of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

Printed in China

FM2110-082\_15CM3

9100260000390 Rev. C

GCDS-FSV38459-JC

FM2110

## 重要安全說明

為了您的安全起見，使用FoodSaver®家用真空保鮮機，請務必遵守以下說明：

1. 詳閱本使用手冊，在使用之前應先閱讀手冊中的所有說明。
2. 勿在潮濕的表面或戶外使用本產品。
3. 為避免觸電，勿將本產品之任何零件、電源線或插頭浸於水中或其他液體中。不使用時或清潔之前，請將插頭拔出插座。
4. 切斷電源時，將電源線從插座拉起。從插座拔出插頭時，勿拉扯電源線。
5. 電源線或插頭損壞時，或者產品功能失常或有任何損壞時，切勿使用本產品。請洽下方所列本公司維修服務專線了解細節。
6. 請將本產品使用於所指定之用途。
7. 使用任何電器產品時，請務必小心照顧兒童，請勿讓兒童將本產品當作玩具玩耍。
8. 警告：本產品提供短電源線以降低長電源線會糾纏或造成人員絆倒的風險。可使用電力功率不低於本產品的延長線。所有電源線都不應懸吊在櫃台或桌面，以防不慎被絆倒或拉倒，尤其是兒童。
9. 勿將本產品靠近高溫瓦斯、電熱爐、或高溫烤箱。移動包含高溫液體的產品時，更應該極其謹慎。

本產品使用極性插頭（兩邊寬度不同），此種安全插頭只有單一方向可以插入極性插座。若插頭無法完全插入，請翻轉方向再試。如果仍無法適用，請洽本公司客服專線0800-251-209，請勿嘗試自行拆解或改裝插頭。

## 使用提示

1. 真空包裝無法取代罐頭食品的熱處理殺菌過程，易腐壞食物仍需冷藏或冷凍。
2. 為達到最佳結果，請使用FoodSaver®真空袋、真空卷、真空盒及配件。
3. 在真空包裝處理中，少量液體、麵包屑或食物顆粒偶爾會被吸入真空槽，每次使用後請清空集水盤。
4. 請避免於真空袋內裝入過多食物，在袋內食物及袋口之間應保有至少8公分的距離。如此可讓真空袋牢牢固定食物，並且避免在真空包裝處理中袋子被拉扯出真空槽。此外，請預留至少3公分長度，以供下次重複使用。
5. 勿自行為FoodSaver®真空袋製作側封以改變其寬度。本公司真空袋外緣係特殊側封，且均有特殊紋路，自行改變袋寬將改變紋路方向，可能影響真空效果。
6. 真空包裝大件物品時，為了防止在封口處產生皺折，將真空袋放入真空槽時，可以雙手拉伸並攤平真空袋，接著持續握住袋子直到真空模式開始運轉。
7. 如果真空包裝的物品有尖銳的邊緣（如生義大利麵條、銀器、魚蝦等等），請用柔軟材質如餐巾紙包覆物品，或將尖刺剔除，以免刺破真空袋。針對此類物品建議使用FoodSaver®真空盒或真空罐。
8. 使用FoodSaver®真空盒或真空罐時，請記得在罐內物品和罐口至少保留3公分距離，以達最佳使用效果。
9. 真空包裝前，請預先冷凍水果或燙熟蔬菜，以達最佳使用效果。請參見「真空保鮮指南」。
10. 連續使用時，每次應至少間隔20秒，以免產品過熱。
11. 產品不使用時請將鎖定門保持在「解鎖」狀態，以免泡綿襯墊被長時間擠壓導致彈性疲乏，影響日後真空封口效果。

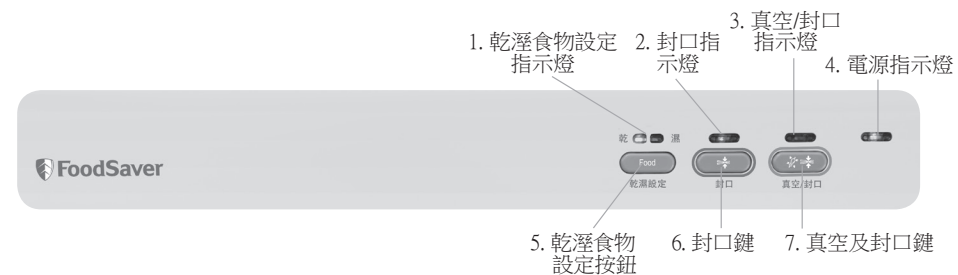
本產品僅供家庭使用  
請妥善保管本使用手冊

## 歡迎使用FoodSaver®家用真空保鮮機

全球真空保鮮機領導品牌FoodSaver®已經幫助數百萬家庭冰箱冷藏室、冰箱冷凍庫與食品儲藏櫃中的食物保鮮更長久。FoodSaver®的設計，是藉由移除空氣的方式，讓食物能比傳統儲藏方法延長最長達五倍的新鮮。只要在流理台準備一台FoodSaver®家電，很快您就會發現它妙用無窮。

恆隆行客服專線  
0800-251-209

# FoodSaver® FM2110介紹

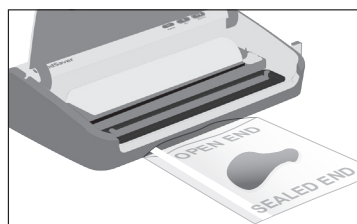


1. 乾溼食物設定指示燈  
顯示已經選擇了乾燥或含汁液食材的真空設定
2. 封口指示燈  
(1) 持續亮燈表示正在密封。  
(2) 閃燈表示發生錯誤。
3. 真空/封口指示燈  
亮燈顯示真空與封口程序進行中，熄滅時表示程序已完成。
4. 電源燈  
當鎖定門扳至「運轉」位置時才會亮燈，當鎖定門扳至「儲存」或「解鎖」位置時不會亮燈，真空機亦不會運轉。
5. 乾溼食物設定按鈕  
欲真空或密封含水份或汁液的食物時，壓下乾溼食物設定按鈕直到「濕性」(MOIST)指示燈亮起；針對沒有汁液的食物，選擇「乾性」(DRY)食物設定。
6. 封口鍵  
(1) 立即停止真空程序，由真空切換為封口功能。此功能可避免壓壞麵包、餅乾及肉餡餅等食物。  
(2) 密封FOODSAVER®真空袋。  
(3) 密封其它一般的塑膠袋、鋁箔袋、零食袋（如洋芋片袋），以保持鮮度和口感。  
\* 袋口如有皺摺未拉平，或袋內有食物碎屑、水份或油脂殘留，將影響封口效果。
7. 真空/封口鍵  
(1) 壓下按鈕可以真空包裝並密封，達到真空效果時機器會自動停止。  
(2) 任何時候可壓下按鈕，即可中止正在進行中的真空密封程序。

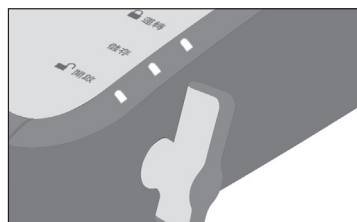
## 如何使用FoodSaver®真空卷製作真空袋

1. 打開機蓋，將真空卷放進真空卷儲存格。為操作方便，請將真空卷的抽取面朝下。拉出足以裝入所需真空包裝食物大小的真空卷，並確保袋口及袋尾各預留5至8公分空間後，以裁刀直線裁切真空袋。
2. 打開機蓋，將裁下的真空袋開口端平放於封口線上。
3. 蓋上機蓋，並將鎖定門轉到「運轉」位置。
4. 按下封口鍵即可進行封口。
5. 當封口指示燈熄滅，即代表封口完成。將鎖定門轉到「開啟」位置，並打開機蓋取出真空袋。

現在您已可將食物放入真空袋進行真空包裝。（詳見下頁說明）



將裁好的真空袋口平放於封口線



蓋上機蓋，並將鎖定門轉到「運轉」位置



按下封口鍵

## 如何使用FoodSaver®真空保鮮機完成真空密封

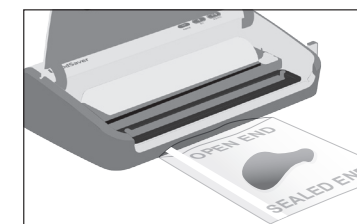
1. 將物品置於真空袋中，袋內物品至真空袋口至少應保有8公分距離。
2. 打開機蓋，並將真空袋開口放在真空槽內。
3. 蓋上機蓋，並將鎖定門轉到「運轉」位置。
4. 壓下真空與封口按鈕，開始真空密封程序。馬達將持續運轉直到真空袋完全真空後自動密封。
5. 當封口指示燈熄滅，將鎖定門轉到「開啟」位置，打開機蓋，拿出真空袋。若有需要請將真空包裝好的食物置於冷藏室或冷凍庫保存（食物安全保存的相關提示，請見第18頁「FoodSaver®保存指南」）。

### 注意：

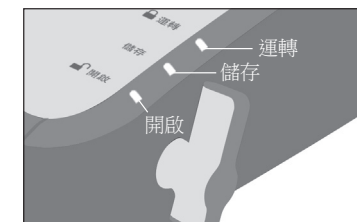
每次使用後請讓本產品冷卻20秒。存放本產品時，請將鎖定門保持在「儲存」位置，以免泡綿襯墊因長時間擠壓而變型。

### 提示：

真空袋不需插入真空槽太深，僅需伸入真空袋直到袋口超過集水盤的邊緣，確保封口線位於袋口下方即可。



將真空袋伸入集水盤



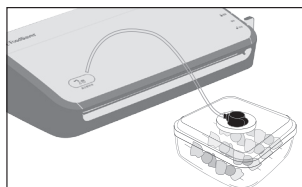
關上機蓋，並將鎖定門轉到「運轉」位置



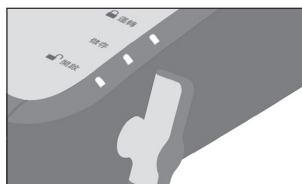
按下真空/封口鍵，當指示燈熄滅即表真空封口作業已完成

## FoodSaver®真空配件（選購）使用說明

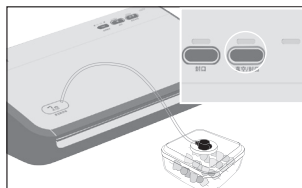
1. 請參照「真空儲存指南」準備適合之真空配件。
2. 將真空管的一端插入本產品上的配件插埠。將另一端插入真空配件（真空醃漬罐、真空保鮮盒或真空瓶塞）的插口，插入時旋轉配件軟管上的舌片，確保真空管與真空保鮮機身及與配件之間密合。
3. 蓋上機蓋，將鎖定門轉到「運轉」位置，按下真空/封口鍵。
4. 當馬達停止運轉且真空/封口指示燈熄滅時，代表真空過程已經完成。請注意，即使是為配件抽真空，本產品仍會進行封口，在真空/封口指示燈熄滅之前請勿急著打開機蓋。
5. 輕轉將真空管從配件和真空保鮮機拔除。
6. 如欲測試真空保鮮盒或真空醃漬罐是否完成真空，可試著打開真空盒或真空醃漬罐的蓋子，如已真空則蓋子將無法被開啟。建議於平坦桌面測試，以免食物潑濺或濺出。



將真空管一頭接至本產品配件插埠，另一頭接至真空配件插口



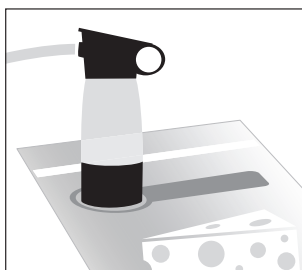
闔上機蓋，將鎖定門轉至「運轉」位置



按下真空/封口鍵

## 真空夾鍊袋轉接頭（選購）使用說明

1. 在真空夾鍊袋裝入物品，放平並壓出袋內多餘空氣，確實壓妥袋口夾鍊條避免空氣進出，將袋面灰色圓圈朝上。
2. 將真空夾鍊袋轉接頭對準灰色圓圈上，按下真空/封口鍵開始抽真空。



## 真空保鮮指南

### 真空保鮮與食物安全

真空保鮮是利用移除密封容器中大部分空氣的方式延長食物保鮮期，從而降低會影響食物營養價值、風味和整體品質的氧化現象。移除空氣也能抑制微生物增長，微生物在某些條件下會引起下列問題：

**霉菌** - 其絨毛特徵很容易辨識。霉菌無法在低氧的環境中成長，因此真空保鮮可以減緩霉菌的生長。

**酵母菌** - 會產生發酵作用。食物是否發酵可以用嗅覺和味覺辨別。酵母菌生長需要水分、糖份和溫暖的溫度，無論是否有空氣均能存活。在冷藏狀態下生長會趨緩，在冷凍中則完全停止生長。

**細菌** - 產生令人不快的氣味、變色或者黏稠的質地。在適當的條件下，厭氧細菌如肉毒桿菌（造成肉毒中毒的有機物）能在缺氧狀況下成長，有時無法從氣味或口味辨認。雖然極為少見，但是非常危險。

為安全保存食物，維持低溫是很關鍵的因素。在40°F（4°C）或更低的溫度，能顯著減緩微生物成長速度。0°F（-17°C）冷凍狀態雖無法殺死微生物，卻能阻止其生長。為長期儲存，易腐壞變質食物於真空包裝後應冷凍保存，於解凍之後應冷藏保存。

請注意，真空保鮮無法取代罐裝食物的熱處理殺菌流程，亦無法逆轉食物腐化，只能減緩變質。要預估食物能維持在最佳風味、外觀或口感多久是很困難的，因為這有賴於食物於真空包裝時的狀況而定。

**重要提醒：**真空保鮮無法取代冷藏或冷凍。任何易腐壞變質需要冷藏的食物，在真空包裝後仍然必須冷藏或冷凍。

## 食物準備及重新加熱提示

### 解凍及重新加熱真空包裝食物

務必在冰箱或微波爐中解凍食物 – 易腐壞變質食物不可在室溫下解凍。

以微波爐加熱FoodSaver®真空袋中的食物時，務必先在袋子角落割開缺口，再置於可微波的容器中。然而，為了避免產生熱點，請勿將帶骨或油膩食物置於FoodSaver®真空袋內微波。您也可以將裝於FoodSaver®真空袋內的食物放在170°F（75°C）以下的水中熬煮，以重新加熱。

### 肉類和魚類食物準備指南：

為獲得最佳效果，以FoodSaver®真空袋真空包裝肉類和魚類時，請預先冷凍一至二小時。如此可以有助於保持肉質汁液及外觀完整，並達到更好的密封效果。

如果無法預先冷凍，請於肉類或魚類與真空袋頂端之間、密封區之下放入折疊的紙巾，於真空包裝處理中吸收袋中多餘的水氣和汁液。

注意：由於氧氣被移除，牛肉於真空包裝後顏色會變深，此為正常現象。

### 硬起司準備指南：

將未食用完畢的起司真空包裝可保持起司新鮮。使用FoodSaver®真空袋封裝起司時，除了在外裝食物與袋口間預留3英寸距離之外，建議預留每次打開再重新真空包裝的距離，一次多留1英寸，兩次則額外預留2英寸，以此類推。食用時，只需切開封口取出起司，要重新包裝時則放入袋中再次密封即可。

注意：軟起司切勿真空包裝，以免滋生厭氧細菌。

### 蔬菜準備指南：

蔬菜在真空包裝前要先燙熟。燙熟的過程可阻止會造成風味、顏色和質地損失的酵素作用。要燙熟蔬菜，可將之放入滾水或微波爐，直到煮熟而仍然保持清脆即可。燙熟所需的時間各不相同，綠葉蔬菜及豌豆仁需要一至二分鐘；豌豆莢、擱瓜切片或青花菜需要三至四分鐘；胡蘿蔔需要五分鐘；玉米棒需要七至十一分鐘。燙熟後將蔬菜完全浸泡在冷水中，以阻止熟成過程，最後再以毛巾吸乾水分以便進行真空包裝。

注意：所有蔬菜（包括青花菜、抱子甘藍、甘藍、花椰菜、芥藍、大頭菜）於儲存中會自然釋放氣體。因此，在燙熟後，必須冷凍保存。

蔬菜欲真空包裝前，最好能預先冷凍蔬菜一至二小時，或者直到凍硬為止。冷凍時，首先將它們依每次所需份量，不重疊地散佈在烘焙紙上，以避免於結凍時凍成一塊。待結凍後，移除烘焙紙，並使用FoodSaver®真空袋將這些蔬菜真空包裝，真空包裝完成後再放回冷凍庫即可。

注意：新鮮蘑菇、洋蔥及蒜頭不可使用真空包裝，以免滋生細菌。

### 葉菜類準備指南：

保存葉菜類蔬菜時建議使用真空保鮮盒罐，以達到最佳效果。首先將蔬菜洗滌乾淨，接著以毛巾或脫水籃瀝乾蔬菜水分，再將蔬菜放入真空保鮮盒罐真空封裝，之後儲存在冷藏室中。

### 水果準備指南：

軟質水果或漿果類水果真空保存之前，最好能預先冷凍水果一至二小時或者直到凍硬為止。冷凍時，首先將它依每次所需份量，不重疊地散佈在烘焙紙上，以避免於結凍時凍成一塊。待結凍後，移除烘焙紙，並使用FoodSaver®真空袋將這些水果真空包裝。真空包裝完成後再放回冷凍庫即可。

您可以將水果分批真空包裝，以供隨時烘焙或製作您喜愛組合的簡易水果沙拉之用。若是於冰箱中保存，建議使用FoodSaver®真空保鮮盒罐。

### 烘焙食品準備指南：

欲真空包裝柔軟或中空的烘焙食品，建議使用FoodSaver®真空保鮮盒罐以保持其外觀形狀完整。若是使用真空袋，請預先冷凍食品一至二小時，或者直到凍硬為止。為節省時間，可預先準備餅乾生麵團、派皮、全派或混合乾食材真空包裝，以供日後使用。

### 咖啡及粉狀食品準備指南：

為了避免食物顆粒被吸入真空槽，真空包裝之前，先在真空袋或真空罐頂端放置咖啡濾紙或紙巾。您也可以將食物放在原來的包裝袋中，再置入FoodSaver®真空袋再進行真空包裝。

### 流質/含汁液食物準備指南：

像湯品等流質食物在真空包裝之前，先放在砂鍋、麵包盤或冰塊托盤預先冷凍直到凍硬。再將凍硬的「湯磚」放入FoodSaver®真空袋中真空包裝後再放入冷凍庫即可。預先冷凍好的湯磚，使用時只需將真空袋劃出缺口，置於盤中再放進微波爐，或以170°F（75°C）以下溫度的水熬煮即可。

欲真空包裝瓶裝的非碳酸飲料時，可以用原來的瓶子搭配FoodSaver®瓶塞使用，切記在瓶內食材和瓶塞底部間要保留3公分空間。每次使用後可以重新密封瓶子。

## 食物準備及重新加熱提示（續）

### 預先烹調餐點、剩菜及三明治準備指南：

輕便可堆疊的FoodSaver®真空保鮮盒，能有效保存您的預先烹調餐點、剩菜及三明治。此保鮮盒可以微波或置於洗碗機頂層清洗，並有客製化接頭方便使用。這種輕便的容器是您上班、上學或戶外郊遊隨身的好幫手。

### 點心食品準備指南：

將點心食品真空包裝，能使它們更持久保鮮。使用FoodSaver®真空罐以保存餅乾等易碎的食品，可以達到最佳效果。

### 非食用物品：

FoodSaver®真空包裝系統也能保護非食用物品，以免氧化、腐壞及受潮。只需按照說明使用FoodSaver®真空袋、真空罐及其他配件即可。

真空包裝銀器時，請使用如紙巾等柔軟的襯墊材料將叉齒包覆，以免尖銳部位刺穿包裝袋，然後跟其他物品一樣真空包裝即可。如此可以讓您的銀器在下次宴會要使用時，一直保持乾淨如新且不失光澤。

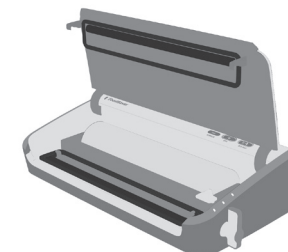
- FoodSaver®真空袋亦是戶外遠足的理想選擇，在露營和健行中，能讓您的火柴、地圖和食物保持乾燥並便於攜帶。
- 想喝新鮮的水，只要將FoodSaver®真空袋填滿冰塊再密封，需要時讓冰袋融化即可。您可以將真空袋剪開一個角，讓水可以流出，以供飲用或倒出。
- 若您是駕駛帆船或划船，可將食物、備用電池、記憶卡、鈔票、身份證、船舶駕駛執照和乾淨的換洗衣物真空包裝。只要記得攜帶剪刀或小刀以便在要使用時切開真空袋。
- 為保持緊急逃生包之安全與乾燥，可真空包裝照明彈、電池、手電筒、火柴、蠟燭、急救包、備用食物和其他必需品。可以確保這些緊急用品不管是在家、轎車上、船上、或休旅車上都能保持乾燥並整齊收納。

## 清潔與保養

### 清潔：

1. 將電源線自插座拔除，真空保鮮機身和電源線不可浸泡於水中或液體中。
2. 檢查泡棉襯墊及集水盤周圍是否有食物殘屑殘留。必要時請以軟布沾取中性清潔劑及溫水擦拭襯墊。上下泡棉襯墊亦可以取下，以中性清潔劑及溫水清潔。
3. 真空包裝過程中可能會有少許食物汁液被吸入集水盤中，請於每次使用後清空集水盤，並用中性清潔劑及溫水清洗。亦可置於洗碗機頂層洗滌。集水盤必須徹底晾乾或擦乾後才能重新裝回真空保鮮機，以延長使用壽命。

清除泡棉襯墊附近的食物碎屑



取出集水槽清理殘留汁液

### 存放：

1. 依上方說明清潔本產品。
2. 各零部件完成清潔後要讓完全乾燥，才能重新裝回機身。不使用時請蓋上機蓋，並將鎖定門轉到「存放」位置，以保持機蓋關妥，又不會過度擠壓泡綿襯墊，導致泡綿襯墊彈性疲乏進而影響真空效果。
3. 隨時將鎖定門扳至「儲存」位置。不使用本產品時切勿將鎖定門轉在「運轉」位置，以免泡棉襯墊長時間受到緊壓，進而導致本產品無法正常運作（請參考下方說明）。



將鎖定門轉到「儲存」位置

## 故障排除

問題	可能原因及解決方法
紅色封口指示燈閃爍	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 產品過熱：每次使用請間隔20秒。若持續不間斷使用，產品將會自動關機並且閃爍紅燈。請等候20分鐘待本產品冷卻後再繼續使用。</li> <li>• 鎖定門處於「運轉」位置：導致泡綿襯墊受到壓縮。請將鎖定門扳至「開啟」位置，並等待10至20分鐘，讓襯墊伸展回復。</li> <li>• 真空幫浦運轉超過120秒：若持續不間斷使用，本產品將會自動關閉並且閃爍紅燈。請參見下列「真空幫浦運轉，真空袋(或其它配件)卻未真空」章節說明。</li> </ul>
真空幫浦運轉，真空袋(或其它配件)卻未真空	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 若是使用真空卷製作成的真空袋，請確認袋子另一端已確實封口。參見「如何使用FoodSaver®真空卷製作真空袋」一節說明重新製作真空袋。</li> <li>• 打開機蓋，確認真空袋之開口端伸入真空槽內部，封口線位於袋口下緣。</li> <li>• 沿封口線檢查真空袋是否有皺摺。為避免密封處有皺摺，將真空袋插入真空槽時，請雙手拉平真空袋。</li> <li>• 打開機蓋，檢查泡綿襯墊是否正確安裝，且上下襯墊周圍都沒有外物、灰塵或食物碎屑殘留。(參見「清潔與保養」一節說明)。</li> <li>• 鎖定門被扳至「運轉」位置，導致泡綿襯墊受到壓縮。請將鎖定門扳至「開啟」位置，靜置10至20分鐘，讓襯墊恢復原狀再使用。</li> <li>• 確認真空軟管沒有連接在真空配件插埠。</li> <li>• 確認鎖定門已被扳至「運轉」位置，機蓋完全鎖定無法開啟。若鎖定門未鎖定，上下襯墊之間將會有縫隙導致無法真空。</li> </ul>
襯墊鬆脫或有裂縫	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 取下泡綿襯墊，清洗並陰乾後再重新安裝回真空槽。(參見「清潔與保養」一節說明)</li> <li>• 請洽本公司客服專線0800-251-209更換零件。</li> </ul>
真空袋未能正確密封	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 袋內液體過多，真空前請先將食材冷凍或瀝乾汁液。</li> <li>• 檢查封口線區域是否有食物碎屑殘留，若發現碎屑，請取下襯墊清潔後再安裝回真空槽。(參見「清潔與保養」)</li> <li>• 真空袋有皺摺導致空氣洩漏，將真空袋插進真空槽時，請以雙手拉平真空袋口。</li> </ul>
控制面板沒有亮燈	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 確認本產品已插電。</li> <li>• 確認插座供電正常。</li> <li>• 確認機蓋已蓋妥，而且鎖定門已扳至「運轉」位置。</li> </ul>

問題	可能原因及解決方法
鎖定門已鎖定，壓下按鈕後產品卻未運轉	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 確認本產品已插電。</li> <li>• 確認插座供電正常。</li> <li>• 打開鎖定門，確認機蓋完全蓋妥，泡綿襯墊裝妥後再次重新操作。</li> </ul>
無法將真空袋插入真空槽	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 確認真空袋長度足夠延伸至真空槽中央。袋內食物及袋口之間需額外保留5-8公分，以便讓真空袋將食物緊實密封固定。</li> <li>• 雙手將袋口拉平，真空袋彎曲朝下插入真空槽。</li> </ul>
空氣被抽出後又進入真空袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 檢查封口線。封口線如有皺摺，會導致空氣再度進入袋中。為避免封口處有皺摺，將真空袋插入真空槽時，請以雙手拉平袋口，確保袋口貼合封口線後再闔上機蓋。</li> <li>• 封口線周圍或真空袋口潮溼或有食物殘渣(像是果汁、油脂、碎屑或粉末等等)，將導致無法密封。可先清潔封口線周圍，或清潔真空袋袋口內部後重新操作。</li> <li>• 尖銳的食物可能刺破真空袋。若發現破洞，請改用新的真空袋。尖銳物體請以柔軟襯墊材料如紙巾或泡綿包覆之後，再重新密封，或以真空保鮮盒罐類配件保存。</li> <li>• 如排除上述原因，可能是食物內部發酵釋放出氣體。若有這種情形，表示食物可能已經開始腐敗，應予丟棄。</li> </ul>
真空袋融化	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 封口線過熱：每次使用請維持至少20秒間隔，以免產品過熱。</li> <li>• 請使用FoodSaver®專用真空袋及真空配件。</li> </ul>
真空盒罐無法抽真空	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 請確保真空盒罐的蓋子必須正確地蓋好，蓋內軟墊確實裝好未脫落。</li> <li>• 確認真空管確實插妥機身配件插埠。如使用新款之真空軟管(一端為綠色，另一端附有夾鍊袋轉接頭，為選購配件)，插入配件插埠時將聽到「喀答」聲響才算確實插妥。</li> <li>• 確認真空管另一端確實密合接至真空配件之真空管插口。</li> <li>• 確認鎖定門扳至「運轉」位置。</li> <li>• 按下真空/封口鍵。</li> </ul>
其它	請撥打恆隆行客服專線0800-251-209



## 儲存指南：肉類、起司、蔬菜、水果

食物	保存處	建議配件	FoodSaver® 真空保存期限	一般保存期限
<b>肉類</b>				
牛肉、豬肉、羊肉	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	6個月
絞肉	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	1年	4個月
家禽	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	6個月
魚	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2年	6個月
<b>硬起司（勿真空包裝軟起司）</b>				
瑞士切達起司	冷藏室	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	4-8個月	1-2週
帕瑪森起司	冷藏室	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	4-8個月	1-2週
<b>蔬菜（勿真空包裝新鮮蘑菇、洋蔥及蒜頭）</b>				
蘆筍	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	8個月
青花菜、花椰菜	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	8個月
甘藍、孢子甘藍	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	8個月
玉米（棒或粒）	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	8個月
四季豆	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	8個月
生菜、菠菜	冷藏室	FoodSaver®真空罐	2週	3-6天
甜豌豆莢、豌豆莢	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	8個月
<b>水果</b>				
杏、李	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	1-3年	6-12個月
桃、油桃	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	1-3年	6-12個月
<b>軟漿果</b>				
覆盆子、黑莓	冷藏室	FoodSaver®真空罐	1週	1-3天
草莓	冷藏室	FoodSaver®真空罐	1週	1-3天
<b>硬漿果</b>				
藍莓	冷藏室	FoodSaver®真空罐	2週	3-6天
蔓越莓	冷藏室	FoodSaver®真空罐	2週	3-6天
越橘莓	冷藏室	FoodSaver®真空罐	2週	3-6天

以上資料僅供參考

## 儲存指南：烘焙食品、咖啡、點心與流質食物

食物	保存處	建議配件	FoodSaver® 真空保存期限	一般保存期限
<b>烘焙食品</b>				
貝果、麵包、糕餅	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	1-3年	6-12個月
<b>堅果</b>				
杏仁、花生	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	2年	6個月
葵花子	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	2年	6個月
<b>咖啡</b>				
咖啡豆	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2-3年	6個月
咖啡豆	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	1年	3個月
研磨咖啡	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	2年	6個月
研磨咖啡	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	5-6個月	1個月
<b>流質或含汁液食物</b>				
醬、湯、燉肉	冷凍庫	FoodSaver®真空袋	1-2年	3-6個月
<b>瓶裝液體食材</b>				
油	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空瓶塞	1-1½年	5-6個月
<b>乾性食品</b>				
豆類、穀類	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	1-2年	6個月
麵食、米飯	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	1-2年	6個月
<b>粉狀食物</b>				
奶粉	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	1-2年	6個月
椰子粉	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	1-2年	6個月
麵粉	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	1-2年	6個月
糖、紅糖	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空袋 FoodSaver®真空罐	1-2年	6個月
<b>點心食品</b>				
炸薯片	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空罐	3-6週	1-2週
餅乾、薄片餅乾	食品儲藏櫃	FoodSaver®真空罐	3-6週	1-2週

以上資料僅供參考

## FoodSaver®真空保鮮機FM2110保證書

型號	FM2110	※ 購買日期	年 月 日
※ 客戶	地址	郵遞區號	電話
	姓名	先生/小姐	
※ 經銷商蓋章			

※ 購買後請要求經銷商在本保證書蓋章(店家名稱、地址)，同時填寫購買日期，並妥善保管，遺失恕不補發。

親愛的消費者您好！感謝您選購本公司代理之優質商品，為確保您的權益，請詳細閱讀以下事項。

1. 本商品保固期：商品購買日起一年，提供恆隆行於台澎金馬地區售出商品保固服務。
2. 保固期認定：自商品購買日起算，以購買憑證及保證書上店家登記日期為準，如無以上日期資料或商品非經購買取得，將以商品出廠日期加上三個月認定。
3. 保固期內，如按照使用說明書正常使用下，商品故障無法使用，憑本保證書，商品檢驗及零件更換一律免費。
4. 在下列情況，不論是否在保固期限內，維修得酌收維修費及零件費用：
  - A. 因天災(如：火災、水災、地震、鼠禍、蟲害、雷擊…等)而導致之損壞或故障。
  - B. 經判定為操作因使用不當造成的產品損壞(包括但不限於自行使用變壓器、使用錯誤的電流、電壓，將產品插入不合適的插座及他人為損壞)。
  - C. 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損壞。
  - D. 係起因於外來因素者(如電壓誤用、裝置不當、搬運碰撞、進水、進沙、進塵、硫磺氣或油酸等化學因素所引起之腐蝕生鏽…等)。
  - E. 未能出示服務保證書，證明為保固期間內；或保證書損毀至字跡無法辨認時；或保證書記載內容與實物不符者(機型、機號、購買日期)。
  - F. 產品之配件(如泡綿襯墊、集水盤、真空管、封口線)等正常使用所致產品耗損、老化。
  - G. 產品附件，包括但不限紙盒、說明書、真空管、隨機附贈真空卷和真空袋…等各種隨機附贈之附件等損耗品，如有損壞或遺失，將不在保證範圍內，請另行購買。
  - H. 因使用致外觀自然污舊或刮傷，或其他不符服務保證規定者。
5. 保固期內天災人為因素以及非保固期內之維修，按維修及零件工本計費，如經維修單位檢驗報價後不維修時，將收取檢驗工本費用300元整。
6. 零件備料均有期限，超過期限者以替代零件維修，如無代用零件敬請見諒。
7. 商品維修時請檢附保證書正本，如無其他購買憑證證明為保固期內，將以保固外維修方式處理。
8. 保固期間商品經維修或替換後，保固期仍以原購買日起算，如無購買憑證資料，將以原始商品出廠日期加上三個月認定。
9. 商品故障送修方式：
  - A. 網路報修：請上網www.hengstyle.com登錄會員，填寫維修紀錄單。
  - B. 電話報修：請直撥客服專線0800-251-209  
本公司特約物流公司收送貨，單趟運費為100元整。
11. 維修收費方式：委由物流公司貨到收款
12. 請注意透過郵購，網購或電視購物購買本公司商品之法定鑑賞期間內，退/換貨須保持商品之原樣及完整性(含原包裝、配件及贈品)，若有缺件或一經使用後恕不接受退/換貨。

※ 請特別注意：鑑賞期間猶豫期，非試用期！

# HENGSTYLE

www.hengstyle.com 服務專線：0800-251209

總代理  
**恆隆行**  
www.hlh.com.tw

本產品製造號碼標示在電源插頭的兩側，英文字母表年份，例如F代表2013年生產，G代表2014年生產，H代表2015年生產，其餘以此類推；數字代表於當年度第幾天生產，G189即代表是在2014年第189天生產。