



## 使用手冊



如需更多資訊，請在我們的 Youtube 頻道上觀看「如何使用」(How To) 影片。  
[www.youtube.com/foodsaver](http://www.youtube.com/foodsaver)

FM3900 系列





重要安全須知	2	■
產品外觀	4	■
「如何使用」(How To)	6	■
製作 FoodSaver® 真空袋		
真空密封 FoodSaver® 真空袋		
使用 FoodSaver® 配件進行真空密封		
保養和清潔	10	■
收納指南	11	■
指南	12	■
真空密封和食物安全		
食物製備和加熱提示		
密封非食物物品		
故障排除	18	■
替換零件	20	■
保固	21	■

# 重要安全須知

使用電器時，為降低火災、觸電及／或人身傷害的風險，請務必遵守下方基本安全須知：

1. 使用本產品前，請閱讀所有說明。
  2. 袋子密封機：為降低燙傷的風險，請勿在使用機器時碰觸密封條。
  3. 為防止觸電，請勿將電線、插頭或機器放入或浸入水或其他液體中。
  4. 兒童及任何身心或感覺障礙者不應使用本機器。
  5. 在孩童附近使用機器時，請務必嚴密監督。請勿讓孩童將此機器當成玩具。
  6. 不使用時、安裝或拆卸零件和清潔前，請拔除插座電源。安裝或拆卸零件和清潔前，請先讓機器冷卻。若要斷開連接，請拔除插座電源線。請勿拉扯電線。
  7. 電線或插頭損壞、機器故障或有任何形式的損壞時，請勿操作。請勿嘗試更換或接合損壞的電線。如需進行檢驗、維修或調整，請與客服中心（請參閱保固）聯絡。
  8. 使用非機器製造商所建議的配件與本機器搭配使用，可能會導致火災、觸電或人身傷害。
  9. 請勿在潮濕的地點使用或留在戶外。請勿用於商業用途。
  10. 請勿讓電線懸掛在桌子或流理檯邊緣，或者接觸到高溫表面。
  11. 請將電線放置在不會被絆倒、拉扯、導致使用者被纏住（尤其是孩童）或使得機器翻倒的地方。
  12. 請勿放置在潮濕的表面，或瓦斯爐、電磁爐或加熱的烤箱等熱源上方或附近。請務必在乾燥、穩定的水平表面上使用機器。
  13. 密封袋子或移動裝有熱液體的器具時，必須特別小心。
  14. 請務必先將插頭附接到機器，然後將電源線插入插座（適用於具有可拆式電源線的機器）。
  15. 請勿將機器挪作他用。
  16. 真空包裝不能替代罐頭的加熱程序。易腐食品仍然需要冷藏或冷凍。
- 具有自動真空室蓋子的機器：**
17. 蓋子會自動關上。請勿妨礙蓋子關閉。請勿用手強壓以關閉蓋子。
  18.  使用時，請勿將手指或任何異物放入真空密封室。



#### 具有 12V DC 轉接器連接埠的機器：

19. 請確保載具具有 12V DC 電源插座，並且保險絲額定值為 10 安培或以上。請參閱您載具的使用手冊以進行確認。
20. 請先將 12V DC 轉接器插入機器，然後插入 12V DC 電源插座。
21. 機器透過 12V DC 供電時，請確定載具正在運行，並且載具中所有的電氣項目都已關閉（空調、燈、收音機等）。
22. 機器應放置在平坦表面上，並具有足夠空間使得袋子及其內容物具有表面支撐。
23. 請勿將設備同時插入 12V DC 和 120V AC 插座。請勿使用非本機器所配備的任何電源轉接器。
24. 如果 12V DC 轉接器上的綠燈未亮起，請檢查機器轉接器上和載具中的保險絲。
25. 請勿將 12V DC 轉接器與在密閉空間中運行的載具搭配使用。

## 請保留這些說明

僅供家用

#### 北美型號採用極化插頭：

本機器採用極化插頭（插片一寬一窄）。此插頭具備降低觸電風險的安全功能，僅能以固定方向插入極化插座。如果插頭無法完全插入插座，請反轉插頭。如果仍然無法插入，請聯絡合格的電氣技術員。請勿破壞此安全功能，或以任何方式改造插頭。如果插頭無法牢牢插入 AC 插座，或 AC 插座摸起來是熱的，請勿使用該插座。



#### 電源線說明：

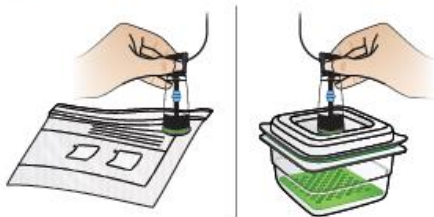
某些型號配備短電源線或可拆式電源線（短於 4 ½ 呎或 1.4 公尺），以減少糾纏或絆倒所引發之危險。可使用較長的可拆式電源線或延長線，若如此，請謹慎為之。配備超過 4 ½ 呎（1.4 公尺）電源線的型號，或者如果在短電源線型號上使用長的可拆式電源線或延長線：

- a. 可拆式電源線或延長線的標示電氣額定值，不得低於產品的標示電氣額定值；
- b. 產品是接地型時，延長線應為接地型三線電源線。
- c. 較長的電線應擺放整齊，勿懸掛在檯面或桌面邊緣，以免使人不慎絆倒、鉤住或拉扯（尤其是孩童）。

# 3 可伸縮手持式密封器

說明夾鏈袋和保鮮盒抽真空

1 轉動門扣至開啟 (ON) 位置，然後將密封器放置在氣閥上



2 按下配件按鈕抽真空



說明密鮮罐、罐密封器和瓶塞抽真空

1 轉動門扣至開啟 (ON) 位置，拆開密封器，將尖端插在真空埠上

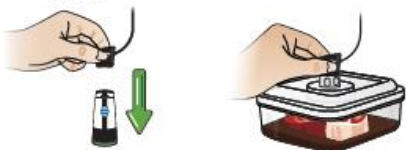


2 按下配件按鈕抽真空



說明用快速醃製機進行醃製

1 轉動門扣至開啟 (ON) 位置，拆開密封器，將尖端插在真空埠上



2 按下醃製按鈕進行醃製



## 快速上手指南



註冊商品既輕鬆又快速，網址：[www.hengstyle.com.tw](http://www.hengstyle.com.tw)

只要在我們的網站上註冊，就有機會獲得更多首購優惠。

如需重要安全資訊和實用提示，請前往 [www.foodsaver.com](http://www.foodsaver.com) 取得真空密封相關提示和訂購 FoodSaver® 品牌配件、真空袋和真空卷，或撥打個體行客專線 0800-251209。

© 2017 Sunbeam Products, Inc.，商業化名：Jarden Consumer Solutions。保留所有權利。由 Sunbeam Products, Inc. 經銷，商業化名：Jarden Consumer Solutions，位於 Boca Raton, Florida 33431。  
Sunbeam Products, Inc. 是 Newell Brands Inc. 的子公司 (紐約證券交易所代碼：NWL)。



如需更多資訊，請在我們的 Youtube 頻道上觀看「如何使用」(How To) 影片。[www.youtube.com/foodsaver](http://www.youtube.com/foodsaver)

FM3900 系列

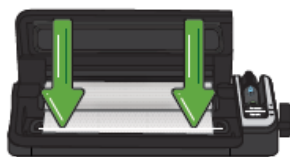
P.N. 190727  
CBA-020217

## 1 如何製作袋子

- 1 轉動門扣至打開 (OPEN) 位置，然後打開蓋子



- 2 放置真空卷  
將袋子材料拉到邊緣以製作第一個密封，然後關上蓋子



- 3 轉動門扣至開啟 (ON) 位置



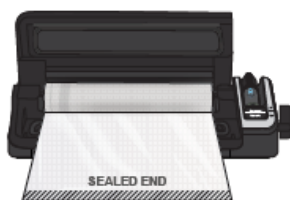
- 4 按下密封按鈕以密封袋子的開口端



- 5 轉動門扣至打開 (OPEN) 位置，然後打開蓋子



- 6 拉動袋子材料到所需長度，然後關上蓋子



- 7 轉動門扣至開啟 (ON) 位置



- 8 按下密封按鈕以製作下一個袋子的密封。密封時，切割後取出袋子

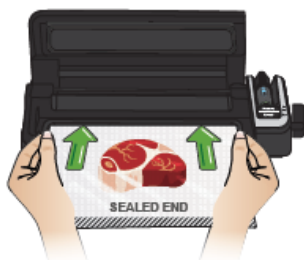


## 2 如何真空密封袋子

- 1 轉動門扣至打開 (OPEN) 位置，然後打開蓋子。



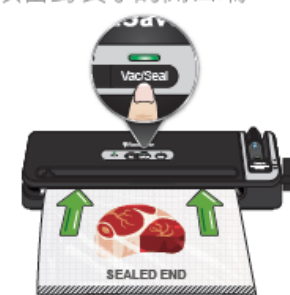
- 2 放置物品到袋內。將袋子的開口端放入真空通道，然後關上蓋子



- 3 轉動門扣至開啟 (ON) 位置

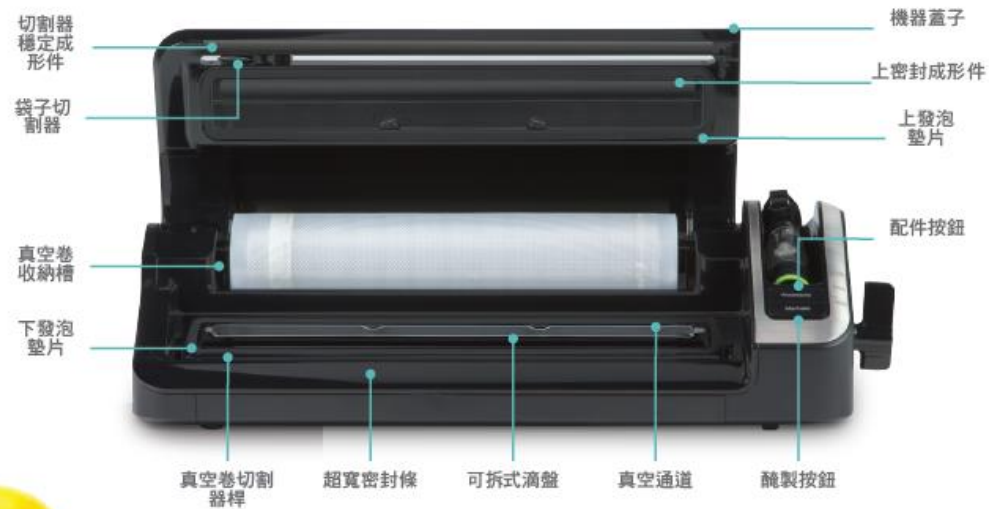


- 4 按下真空/密封按鈕以密封袋子的開口端



注意：為降低燙傷的風險，請勿在使用機器時碰觸密封條。

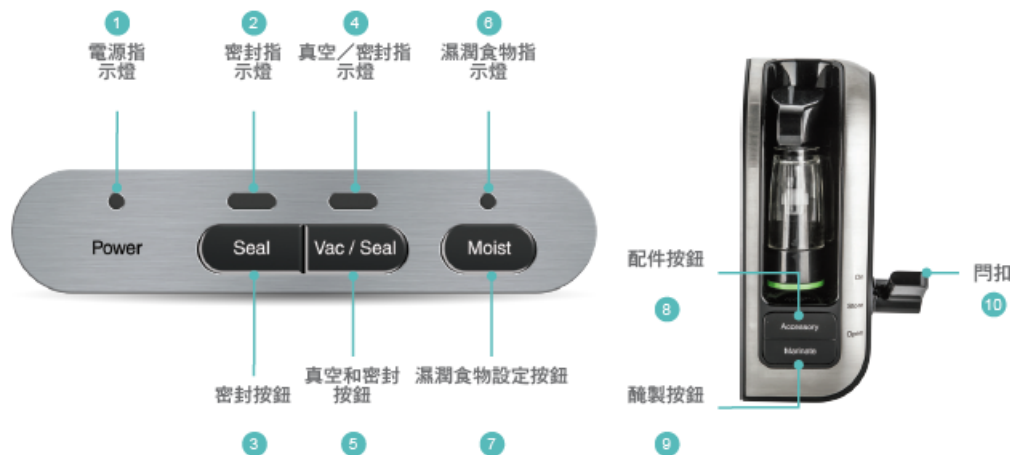
# 產品外觀







FoodSaver® 系統配備易於使用的直覺式控制面板，讓您可以輕鬆操作：



#### 1 電源燈

當門扣置於開啟 (On) 位置時會亮起。當門扣未置於開啟 (On) 位置時會自動熄滅。

#### 2 密封指示燈

此燈有兩種用途：  
1. 恆亮表示正在進行密封程序。  
2. 快速閃爍表示密封程序中發生錯誤。

#### 3 密封按鈕

此按鈕有三種用途：  
1. 按下後，可在使用 FoodSaver® 真空卷製作真空袋時形成密封。  
2. 按下後立即停止真空程序，並開始密封袋子。如此可避免壓壞麵包、餅乾和糕點等易碎食品。  
3. 按下後，在多層薄膜袋（例如洋芋片袋）上製作密封，以保持食物氣密密封。

#### 4 真空指示燈

顯示正在進行真空和密封程序。於整個程序完成時熄滅。

#### 5 真空和密封按鈕

此按鈕有兩種用途：  
1. 按下後，可氣密真空密封食物。機器自動關閉。  
2. 按下後，可在任何時候暫停真空程序。

#### 6 濕潤食物設定指示燈

顯示是否已選擇濕潤食物設定。

#### 7 濕潤食物設定按鈕

如需取得濕潤或多汁食物的最佳真空和密封效果，請按下濕潤食物設定按鈕。濕潤指示燈將亮起。

#### 8 配件按鈕

按下後，使用可搭配可伸縮手持式密封器的 FoodSaver® 配件。按下配件按鈕，開始抽真空程序。馬達將會轉動，直到真空密封程序完成。

#### 9 醃製按鈕

按下後，使用可搭配可伸縮手持式密封器的 FoodSaver® 醃製機保鮮盒。連續抽真空需要 12 分鐘或更短的時間。可在更短的時間內得到最佳浸漬風味。機器將會抽真空和釋放三次。

#### 10 門扣

**開啟 (On)** - 向後調整可使設備進入開啟模式。這可開啟設備進行抽真空和密封。  
**存放 (Store)** - 請調整置於中心存放。  
**打開 (Open)** - 向前調整可打開。

# 如何使用

## ① 製作 FoodSaver® 真空袋

1. 將門扣轉至打開 (Open) 位置 **A**，然後打開蓋子。
2. 如圖所示，將真空卷放入設備的內部收納空間。將足夠的袋子材料拉到邊緣直到位於密封條上方，以製作第一個密封 **B**，然後關上蓋子。
3. 將門扣轉至開啟 (On) 位置 **C**。電源開啟指示燈將會亮起，表示設備已準備就緒。
4. 按下密封按鈕 **D** 以密封袋子的開口端。請等候直到密封指示燈熄滅。

注意：為降低燙傷的風險，使用機器時請勿碰觸密封條。





5. 將門扣轉至打開 (Open) 位置 **E**，打開蓋子，並將足夠的袋子材料拉出到您想要進行真空密封的所需長度 **F**，然後關上蓋子。
6. 將門扣轉至開啟 (On) 位置 **G**。電源開啟指示燈將會亮起，表示設備已準備就緒。
7. 按下密封按鈕 **H** 以製作下一個袋子的密封。密封時，您可以將袋子切割器滑過 **I** 以取出袋子。



# 如何使用

## 2 真空密封 FoodSaver® 真空袋

1. 將門扣轉至打開 (Open) 位置 **A**，然後打開蓋子。
2. 將物品放入袋子時，請在內容物與袋口之間保留至少 3 吋 (7.62 公分) 的空間。將袋子的開口端放入真空通道 **B**，然後關上蓋子。
3. 將門扣轉至開啟 (On) 位置 **C**。
4. 按下真空 / 密封按鈕 **D**，開始袋口的抽真空和密封程序。馬達將會繼續轉動直到袋子完全抽真空，然後將會自動密封。
5. 當密封指示燈熄滅時，將門扣轉至打開 (Open) 位置 **A**，然後打開蓋子。取出真空袋。視需要冷藏、冷凍或儲藏。(請參閱 FoodSaver® 指南第 12 頁 安全食物儲藏提示。)

**注意：**為降低燙傷的風險，使用機器時請勿碰觸密封條。

### 重要提示：

- 每次使用後，請讓機器冷卻 20 秒。存放機器時，請務必將門扣置於中心存放 (Store) 位置。
- 為盡量減少袋子浪費，請勿將過多的袋子材料插入可拆式滴盤。請將袋子放置在可拆式滴盤的邊緣正上方。





### 3 使用 FoodSaver® 配件進行真空密封

您的新型 FoodSaver® 機器包含用於配件的可伸縮手持式密封器。

#### 夾鏈袋和保鮮盒：

1. 將門扣轉至開啟 (On) 位置，然後 **A** 從機器上拉出手持式密封器。
2. 將可伸縮手持式密封器放在夾鏈袋 **B** 或保鮮盒 **C** 氣閥上。
3. 按下配件按鈕 **D** 抽真空。

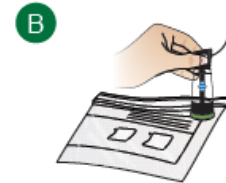
#### 密鮮罐、罐密封器和瓶塞

1. 將門扣轉至開啟 (On) 位置，然後 **A** 從機器上拉出可伸縮手持式密封器。
2. 拆開手持式密封器，使用頂端把手拆下透明底部。將尖端插入配件 **E** 上的真空埠。
3. 按下配件按鈕 **D** 抽真空。

**附註：**FoodSaver® 罐密封器僅可搭配 Ball® 和 Kerr® 品牌的梅森罐使用。

#### 快速醃製機：

1. 將門扣轉至開啟 (On) 位置，然後 **A** 從機器上拉出可伸縮手持式密封器。
2. 拆開手持式密封器，使用頂端把手拆下透明底部。將尖端插入快速醃製機 **E** 上的真空埠。
3. 按下醃製按鈕 **F** 進行醃製。請參閱配件隨附的快速醃製機說明。



# 保養和清潔



## 真空密封機

### 清潔機器：

**注意：**請拔除電源插座電源線。請勿浸入液體中。

檢查墊片和滴盤周圍，確定無食物殘留。視需要用沾有溫肥皂水的抹布擦拭墊片 **A**。可拆卸上下墊片進行清潔。用溫肥皂水清潔，並讓墊片乾燥後再插回機器中。

抽真空過程中不慎將少量液體吸入真空通道時，可拆式滴盤使清潔變得更容易。

請於每次使用後清空滴盤。以溫肥皂水清洗，或放在洗碗機的最上層。檢查滴盤狹縫中的食物殘渣。視需要進行清潔。徹底乾燥後，再插回機器中。

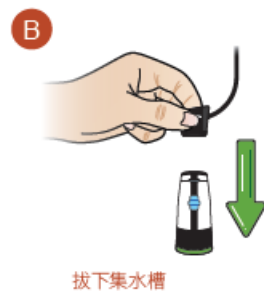
### 清潔可伸縮手持式密封器集水槽：

每次使用後請淨空集水槽。若要將集水槽從手持式密封器上拆下，請緊握頂部（黑色上半部），將下半部集水槽向下拔下 **B**。以溫肥皂水清洗。風乾後再裝回。

**附註：**若看見液體殘留，請務必清潔乾淨。



取出滴盤



拔下集水槽



# 收納指南



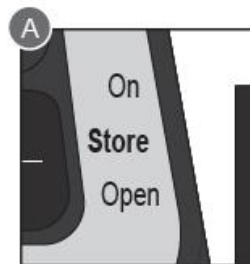
## 真空密封機

### 存放機器：

請徹底清潔設備，詳細資訊請參閱「保養和清潔」段落。

清潔完設備並使其完全乾燥後，關上蓋子並將門扣推入存放 (Store) (中間) 位置 **A**。此設定將保持蓋子關上，但可防止任何不適當的壓力施加到設備的內部密封墊片。

不使用時，請務必將門扣置於存放 (Store) 位置。切勿將蓋子置於開啟 (On) 位置存放，因為墊片可能會受到壓縮，以致設備無法將袋子抽真空。



將門扣推入存放 (Store) 位置存放。



客服中心：0800-251209



## 真空密封和食物安全

真空密封程序透過去除密封保鮮盒中大部分的空氣可延長食物保鮮期，由此減少會影響營養價值、風味和整體品質的氧化作用。去除空氣也可抑制在某些條件下會造成問題的微生物生長：

**黴菌** – 可根據絨毛狀外觀輕易辨識出來。黴菌無法在低氧環境下生長，因此真空密封可減緩黴菌生長。

**酵母菌** – 會導致發酵，可從氣味和味道來判定。酵母菌需要水、糖和適度的溫度才能生長。也可在有或沒有空氣的情況下存活。減緩酵母菌滋長需要冷藏，而冷凍可使其完全停止。

**細菌** – 造成發臭、變色及／或柔軟或黏稠的質地。在適當條件下，肉毒桿菌（導致肉毒中毒的有機體）等厭氧細菌能在無空氣的情況下孳生，有時無法透過氣味或味道察覺。儘管非常罕見，但可能會非常危險。

若要安全保存食物，維持低溫至關重要。您可以在 40° F (4° C) 或更低的溫度下大幅減少微生物孳生。在 0° F (-17° C) 下冷凍不會殺死微生物，但可阻止其生長。長期儲藏時，請務必將已真空密封的易腐食品冷凍，並在解凍後保持冷藏。

重要的是要注意，真空密封不能替代罐頭，也無法逆轉食品的變質。只能減緩品質的變化。難以預測食物保有最佳風味、外觀或質地的時間多長，因為這取決於食物真空密封時的存在時間和狀態。

### 重要須知：

真空密封不能替代冷藏或冷凍。  
需要冷藏的任何易腐食品在真空密封後，仍然必須冷藏或冷凍。





## 食物製備和加熱提示



### 解凍和加熱真空密封食物

請務必在冰箱或微波爐中解凍食物 – 請勿在室溫下解凍易腐食物。

如需使用微波爐加熱 FoodSaver® 真空袋內的食物，在放上微波盤前，請務必剪去袋子的一角。不過，為避免發生熱點效應，請勿使用微波爐加熱裝在 FoodSaver® 真空袋內的帶骨肉類或油膩食物。您也可以透過將 FoodSaver® 真空袋內的食物放入低於 170° F (75° C) 的水中火燉煮來加熱。



### 魚肉類製備指南：



為達到最佳效果，將肉類和魚類放入 FoodSaver® 真空袋進行真空密封前，請預先冷凍 1-2 小時。此法有助於鎖住肉汁和維持形狀，也可保證取得更好的密封效果。



若無法預先冷凍，請在肉或魚與袋子頂端之間放置一張摺疊紙巾，但請避開密封區域。將紙巾留在袋子內，以在真空密封過程中吸收多餘的水分和肉汁。

**附註：** 由於去除氧氣，因此牛肉可能會在真空密封後看起來色澤較暗。這並不表示變質。



### 硬質起司製備指南：

為保持起司新鮮，每次使用後皆須真空密封。若是預計打開並再次密封，請增加 FoodSaver® 真空袋的長度；除了一般情況下在內容物與封口之間預留的 3 吋 (7.62 公分) 距離外，須再多預留 1 吋 (2.54 公分) 包裝袋材料。取出起司時只須切開密封的邊緣。準備重新封裝起司時，將起司放入袋中，然後重新密封即可。

#### 重要須知：

由於厭氧細菌的風險，因此切勿真空密封軟質起司。

# 指南

## 食物製備和加熱提示



### 蔬菜製備指南：

真空密封前，蔬菜需要先經過殺菁（燙熟）。此程序可阻止會導致失去風味、色澤和質地的酵素作用。

若要殺菁，請將蔬菜放入滾水或微波爐中，直到呈現煮熟但仍然清脆的狀態。綠葉蔬菜和豌豆的殺菁時間為 1 至 2 分鐘；四季豆、切片南瓜或青花菜為 3 至 4 分鐘；紅蘿蔔 5 分鐘；以及整根玉米為 7 至 11 分鐘。殺菁後，將蔬菜浸入冷水中以停止烹煮過程。最後，將蔬菜放在毛巾上風乾，再進行真空密封。

**附註：**所有蔬菜（包括青花菜、球芽甘藍、高麗菜、花椰菜、芥藍、大頭菜）都會在儲藏期間自然釋出氣體。因此，殺菁後，必須將蔬菜存放在冷凍櫃中。

冷凍蔬菜時，最好先冷凍 1-2 小時或冷凍至變硬。若要分開冷凍蔬菜，請先將蔬菜放在烤盤上並分散開來，以免相互接觸。如此可防止蔬菜冷凍時結成一塊。冷凍後，將烤盤上的蔬菜放入 FoodSaver® 真空袋進行真空密封。真空密封後，將蔬菜放回冷凍櫃。

### 重要須知：

由於厭氧細菌的風險，因此切勿真空密封新鮮蘑菇、洋蔥和大蒜。



### 葉菜類製備指南：

為達到最佳效果，請使用密鮮罐存放葉菜類。請先清洗蔬菜，然後用毛巾或沙拉脫水器晾乾。弄乾後，將蔬菜放入密鮮罐並依正常方式進行真空密封。儲藏於冰箱。



## 食物製備和加熱提示



### 水果製備指南：

冷凍柔軟的水果或莓果時，最好先冷凍 1-2 小時或冷凍至變硬。若要分開冷凍水果，請先將水果放在烤盤上並分散開來，以免相互接觸。如此可防止蔬菜冷凍時結成一塊。冷凍後，將烤盤上的水果放入 FoodSaver® 真空袋進行真空密封。真空密封後，將水果放回冷凍櫃。

您可以真空密封多份以用於烘烤，或依照您喜愛的組合輕鬆製作水果沙拉。如果儲藏於冰箱，建議使用 FoodSaver® 密鮮罐。



### 烘焙食品製備指南：

若要真空密封鬆軟的烘焙食品，建議使用 FoodSaver® 真空密鮮罐以保持其形狀。如果使用真空袋，請預先冷凍 1-2 小時或冷凍至變硬。為了節省時間，請預先製作餅乾麵糰、派皮、整個派或混合乾燥食材，並進行真空密封以供日後使用。



### 咖啡和粉狀食品製備指南：

為防止食物顆粒被吸入真空幫浦，進行真空密封前，請在真空袋或密鮮罐的頂端放置一張咖啡濾紙或紙巾。您也可以將食物裝在原包裝內放入 FoodSaver® 真空袋，或使用 FoodSaver® 通用蓋與原容器一起進行真空密封。



## 食物製備和加熱提示



### 液體製備指南：

真空密封高湯等液體前，請先放入燉鍋、長型烤模或製冰盒內冷凍至變為固體。從烤模中取出結凍的液體，然後放入 FoodSaver® 真空袋內進行真空密封。您可以將這些「冰磚」存放在冷凍庫中。當您要使用時，只須剪下袋子的一角、盛裝在盤中後放入微波爐，或放入低於 170° F (75° C) 的水中以文火燉煮。

如需真空密封非碳酸瓶裝液體，可將 FoodSaver® 瓶塞與原容器搭配使用。請記得在內容物和瓶塞底部之間保留至少 1 吋 (2.54 公分) 的空間。每次使用後，都可以重新密封瓶子。



### 預製餐點、剩菜和三明治的製備指南：

可堆疊輕量 FoodSaver® 保鮮盒，能有效保存預製餐點、剩菜和三明治。保鮮盒可微波加熱、放入洗碗機上層清洗，並隨附自訂轉接器。輕量保鮮盒能隨時攜帶至辦公室、學校或戶外！



### 零食製備指南：

真空密封的零食可保鮮較久。為達到最佳效果，薄脆餅乾等可壓碎的物品可使用 FoodSaver® 密鮮罐保存。





## 真空密封非食物物品

FoodSaver® 真空密封系統也可保護食品以外的物品免於氧化、腐蝕和受潮。只須依指示操作，使用 FoodSaver® 真空袋、密鮮罐和配件真空密封物品即可。



### 銀器

如需真空密封銀飾，請用紙巾等柔軟墊料包覆尖銳部位以免刺破袋子，並按一般方式進行密封。如此一來，下次佩戴銀飾出席晚餐聚會時，銀飾依然保持光潔亮澤。



### 露營

您的 FoodSaver® 真空袋非常適用於戶外活動。露營和健行時，可讓您的火柴、地圖和食物保持乾燥且不佔空間。



### 水

如需乾淨的飲用水，只要將 FoodSaver® 真空袋裝滿冰塊，然後密封，在需要時讓冰袋融化即可。剪下袋子一角後，可當作喝水或倒水的開口。



### 搭船

若要航海或划船，您可以將食物、備用電池、記憶卡、現金、身分證、船艇許可證及乾的換洗衣物真空密封起來。若有需要，只要記得攜帶剪刀或刀具來打開包裝即可！



### 緊急情況

若要保持緊急救難包完好無損且乾燥，請將照明燈、電池、手電筒、火柴、蠟燭、急救包、備份糧食和其他必備品真空密封起來。您的緊急救難物品將乾燥而整齊的放在家中、車內、船上或旅行房車上。

# 故障排除

## 問題

## 解決方法

### 紅色密封 LED 閃爍

- 設備過熱。兩次密封作業之間請務必間隔 20 秒。在使用量過大的情況下，機器會自動關閉並閃爍紅燈。請等候 20 分鐘，待設備冷卻。
- 兩次密封作業之間請務必間隔 20 秒。
- 已將門扣置於開啟 (On) 位置；墊片可能會受到壓縮。請將門扣轉至打開 (Open) 或存放 (Store) 位置，並讓墊片舒張 10 至 20 分鐘。
- 真空幫浦運轉超過 120 秒。在使用量過大的情況下，機器會自動關閉並閃爍紅燈。請見下段「真空幫浦正在運轉，但真空袋未排出空氣」。
- 如果門扣置於開啟 (On) 位置超過 5 分鐘而未使用，請提醒使用者將門扣轉至打開 (Open) 或存放 (Store) 位置。

### 真空幫浦正在運轉，但真空袋未排出空氣

- 若使用真空卷製作真空袋，請確定袋子的一端已密封。請參閱「如何利用 FoodSaver® 真空密封卷製作真空袋」。
- 調整真空袋並再試一次。請確定袋子的開口端向下捲入真空通道中。
- 確認袋子的密封條沒有皺褶。為防止封口產生皺褶，在將袋子插入真空通道時，請輕輕拉平袋子。
- 打開設備，確認墊片已正確插入，且上下墊片上無異物、灰塵或碎片（請參閱第 10 頁「保養和清潔」）。
- 已將門扣置於開啟 (On) 位置；墊片可能會受到壓縮。請將門扣轉至打開 (Open) 或存放 (Store) 位置，並讓墊片舒張 10 至 20 分鐘。
- 請確定蓋子已完全扣下。如果門扣未鉤住蓋子往下帶，則墊片之間會發生洩漏。

### 墊片鬆脫或有裂縫

- 取出墊片，清潔後將墊片插回真空通道內（請參閱第 10 頁「保養和清潔」）。
- 如果墊片有輕微損傷，請拆下並翻面，然後再裝回。
- 請撥打 0800-251209 或前往網站進行更換。

### 真空袋未完全密封

- 袋內液體過多，請先冷凍再抽真空。
- 檢查密封區域周圍有無食物殘渣。若有，取出墊片，清潔後將墊片插回真空通道內（請參閱第 10 頁「保養和清潔」）。
- 真空袋有皺褶；為防止封口產生皺褶，在將袋子插入真空通道時，請輕輕拉平袋子。





## 問題

## 解決方法

控制板上沒有亮燈	<ul style="list-style-type: none"><li>請確定設備已插上電源。</li><li>請確定插座正常運作。</li><li>請確定蓋子已完全放下，並且門扣置於開啟 (On) 位置。</li></ul>
關上門扣並按下按鈕時沒有反應	<ul style="list-style-type: none"><li>請確定設備已插上電源。</li><li>請確定插座正常運作。</li><li>打開門扣、確定蓋子已完全放下，再扣回蓋子。</li></ul>
袋子無法插入機器中	<ul style="list-style-type: none"><li>請確定包裝袋材料的長度足以碰到滴盤中心。務必額外保留 3 吋 (7.62 公分) 空間，讓真空袋緊貼著食物內容物周圍形成密封。</li><li>插入時，請輕輕拉平袋子。將真空袋插入並向下捲入真空通道中。</li></ul>
袋內空氣已去除，但空氣又再度進入袋內	<ul style="list-style-type: none"><li>請檢查封口。封口上的皺褶可能會造成空氣再次進入袋內。為防止封口產生皺褶，在將袋子插入真空通道時，請輕輕拉平袋子。</li><li>封口上的水分或食物 (例如果汁、油脂、碎屑、粉末等) 有時會使袋子無法完全密封。割開袋子、擦拭袋口內側，再重新密封。</li><li>尖銳的食物可能會刺破袋子。如果有破洞，請使用新的袋子。請用紙巾等柔軟墊料覆蓋尖銳的食物，再重新密封。</li><li>可能產生發酵作用或從食物內部自然釋放出氣體。若發生此情形，食物可能已經開始腐敗，應立即丟棄。</li><li>袋子有瑕疵。袋子可能被刺破了。請嘗試另一個袋子。</li></ul>
袋子融化	<ul style="list-style-type: none"><li>密封條可能變得太燙。真空密封另一樣物品前，請務必等候至少 20 秒，讓機器冷卻下來。</li><li>請使用 FoodSaver® 品牌的袋子。我們的 FoodSaver® 真空袋和真空卷是專為 FoodSaver® 設備所設計。</li></ul>
保鮮盒沒有抽真空	<ul style="list-style-type: none"><li>保鮮盒的蓋子須以正確的方式蓋上並對齊保鮮盒。</li><li>請確定按下配件按鈕。</li><li>請確定蓋子在全部分四個側邊上都已牢固關上。</li><li>請確定蓋子內側的橡膠墊片沒有食物殘渣。</li><li>請檢查保鮮盒的邊緣是否有裂縫或刮痕。請確定保鮮盒的氣閥乾淨。</li></ul>
如果您需要進一步的協助：	<ul style="list-style-type: none"><li>請撥打消費者服務專線 0800-251209。</li></ul>

# 替換



零件



可撥打 0800-251209 購買替換零件。



# Foodsaver FM3941 真空保鮮機 保固書

型號	FM3941	※ 購買日期		保證期間	標有「※」的欄位如有漏填情形則無效，請務必確認是否已確實填寫。如發現尚未填寫，請立刻請購買的商家協助填寫。本保證書不會再發出，請妥善保存，避免遺失。	
		年	月	日		自購買日起 主機 1 年
※ 販售處	地址	〒				☎
	店名					

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。

- 請於商品購買後即刻上網(恆隆行 hengstyle 線上服務平台(<https://www.hengstyle.com>))或使用專屬APP完成保固資料登錄。
- 恆隆行智能管家 APP-保固隨行 一指完成  
請立即掃描下載恆隆行智能管家 APP，立即享受零時差、零距離的 100%完整保固！  
未來並將整合耗材智慧管家，適時提醒您耗材應更換的時間，亦可享受獨家且專屬的會員服務。
- 本商品保固期:自商品購買日起一年，商品如係因可歸責於恆隆行致生損壞或故障(本商品保證書第 5 條天然災害或人為因素等除外)時，恆隆行提供於台澎金馬地區售出商品之保固服務。
- 保固期認定: a. 以購買憑證及保證書上店家登記購買日期為準。b. 以線上保固註冊登錄時間為準 c. 如無以上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。
- 在下列情況，不論是否在保固期內，得酌收檢驗費、維修費及零件費等必要費用:
  - 因天災(包括但不限於火災、水災、地震、鼠禍、蟲害、雷擊等)而導致之損壞或故障。
  - 經判定因操作使用不當造成的產品損壞或故障(包括但不限於自行使用變壓器、使用錯誤的電流或電壓、將產品插入不合適的插座及他人為損壞等)。
  - 擅自改裝商品或經非總代理商檢修所引起之故障或損壞。
  - 係起因於外來因素者(包括但不限於搬運碰撞、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)。
  - 未能出示商品保證書，證明於保固期內;或商品保證書已毀損至字跡無法辨認時;或商品保證書記載內容與實際不符者(包括但不限於機型、機號、購買日期等)。
  - 產品之配件如刀網、刀頭、沖牙嘴、電池等正常使用所致產品耗損、老化。
  - 產品附件，包括但不限紙盒、保護蓋、袋、小刷子、說明書等各種隨機附贈之附件等損耗品，如有損壞或遺失，將不在保固範圍內。
  - 因使用致外觀自然污舊或刮傷，或其他不符本保固服務規定者。
    - 商品使用於營業場所、公共場所及特殊環境者。
- 保固期內天災人為因素以及非保固期內之檢驗維修，按檢驗、維修及零件工本費用計費，如經恆隆行報價後不予維修時，將酌收檢驗工本費用 300 元整。
- 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。
- 商品維修時，請提供會員資料以利查詢保固期。如該商品無完成線上保固註冊請檢附保證書正本，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。
- 保固期內商品經維修或替換後，保固期仍以原購買日起算，如發生遺失購買憑證資料或無線上登錄報固註冊，仍以原始商品出廠日期加上三個月認定。
- 商品故障送修方式:
  - 網路報修:請上網 [www.hengstyle.com](http://www.hengstyle.com) 登錄會員，填寫維修紀錄單。
  - 電話報修:請直撥客服專線 0800-251-209  
非保固期內透過本公司特約物流公司收送貨，單趟運費為 100 元整。
- 維修收費方式:委由物流公司貨到收款
- 請注意於透過通訊交易1、電視購物等虛擬通路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(包括但不限於原包裝、配件、贈品等)，若有缺件等情形恕不接受退/換貨。





註冊產品既輕鬆又快速，網址：[www.henstyle.com.tw](http://www.henstyle.com.tw)。

只要在我們的網站上註冊，就有機會獲得真空袋和配件首購優惠。請掃描QR code，快速註冊。

如需重要安全資訊和實用提示，請前往 [www.foodsaver.com.tw](http://www.foodsaver.com.tw) 了解更多FoodSaver®品牌配件、真空袋和真空卷，或撥打恆隆行客服專線0800-251209。



如需更多資訊，請在我們的 Youtube 頻道上觀看「如何使用」(How To) 影片。

[www.youtube.com/foodsaver](http://www.youtube.com/foodsaver)

© 2017 Sunbeam Products, Inc. 商業化名：Jarden Consumer Solutions。保留所有權利。  
由 Sunbeam Products, Inc. 經銷，商業化名：Jarden Consumer Solutions，位於 Boca Raton, Florida 33431。Sunbeam Products, Inc. 是 Newell Brands Inc. 的子公司（紐約證交所代碼：NWL）