



FoodSaver®

THE #1 VACUUM SEALING SYSTEM

使用手冊



VS2150

目錄

安全須知.....	2
產品功能.....	5
操作說明.....	7
如何利用 FoodSaver® 真空卷製作真空袋	
如何利用 FoodSaver® 真空袋進行真空密封	
如何利用 FoodSaver® 其他配件進行真空密封	
如何利用 FoodSaver® 密鮮盒進行真空密封	
保養與清潔.....	11
保存指南.....	12
使用指南.....	13
真空密封與食物保鮮	
真空密封與食物調理	
真空密封與生活應用	
故障排除.....	19
產品零件.....	21
保固資訊.....	22

安全須知

**為了您的安全，使用 FoodSaver® 設備前，請詳閱所有說明。
並於操作使用時，務必遵守下列基本注意事項：**

警告—使用電器設備時，務必遵守基本安全注意事項，降低燙傷、火災、觸電或人員受傷的風險，包括下列項目：

1. 若本設備掉入水中，請勿觸碰，應立即將插頭從插座拔下。
2. 請勿在洗澡或淋浴時使用。
3. 請勿將本設備置於或存放在可能掉落或扯入浴缸或洗碗槽的位置。請勿讓本機器的任何部分、電源線或插頭置於或掉入水或其他液體中。
4. 使用完本設備後，務必立即將電源線從插座拔下，請勿以拉扯電線的方式拔除插頭。
5. 請拔下本設備的插頭後，再進行清潔。
6. 電源線或插頭損壞時，請勿操作本設備；若本設備故障或有任何受損，請勿操作。
7. 本設備僅可做預定用途使用。
8. 使用任何電器設備時，應密切照看兒童，確保他們不會把玩設備。
9. 本設備配備短電源線，以減少糾纏或絆倒引發之危險；可使用延長線，但其標示電氣額定值不能低於本設備。
10. 電源線不應懸掛在檯面或桌面邊緣，以免使人（尤其是孩童）不慎絆倒或拉扯。
11. 請勿放置在瓦斯爐、電磁爐或加熱的烤箱附近；移動內含高溫液體的產品時，需格外留意。

重要提示

1. 真空密封無法取代罐頭食品的熱處理殺菌過程，容易腐壞的食品仍需冷藏或冷凍。
2. 為達到最佳效果，建議請搭配 FoodSaver® 的真空袋、真空卷、密鮮盒及配件使用。
3. 在真空密封過程中，少量液體、碎屑或食物顆粒可能會意外進入真空槽中，每次使用後，請將集水盤進行清潔。
4. 請避免裝入過多食物；內容物與袋口之間須保留至少 3 吋（7.62 公分）的距離，如此可讓真空袋牢牢固定食物，並避免在密封處理時，袋子從真空槽中掉出；若打算重複使用真空袋，須再額外保留至少 1 吋（2.54 公分）的距離。
5. 請勿自行為 FoodSaver® 真空袋製作側面密封。本真空袋的側封為特製，可將外緣完全密封。
6. 真空密封體積較大的食品時，為了防止封口處產生皺褶，可在將真空袋放入真空槽時，將真空袋輕輕拉平，然後持續握住袋子直到開始運轉。
7. 真空密封邊緣尖銳（乾義大利麵條、銀製餐具等）的物品時，請使用紙巾等的柔軟緩衝物包覆，以免袋子遭刺破。（您可能需使用 FoodSaver® 密鮮盒或梅森罐來替代 FoodSaver® 真空袋）
8. 使用配件時，請預留距離頂部一吋（2.54 cm）的空間。
9. 真空密封前，請預先冷凍水果並燙熟蔬菜，以達到最佳效果。（請參閱第 13 到第 18 頁「使用指南」的真空密封與食物調理。）
10. 兩次密封之間請等候 20 秒，讓機器冷卻。
11. 切勿將蓋子置於運作（Operate）位置存放，因為墊片可能會受到壓縮。

**請妥善保存本手冊
僅供家用**



本設備採用極化插頭（一邊插片較寬）。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；若仍無法插入，請聯繫合格的電氣技師，請勿試圖以任何方式改裝插頭。若插頭插入 AC 插座時過於鬆散，或是感覺 AC 插座發熱，則請勿使用該插座。

電源線說明：

本產品配備短電源線（或可拆式電源線），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。

若使用較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，至少應達到設備的電氣額定值。
- b. 若設備為接地型，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，以免孩童拉扯或使人不慎絆倒。

有任何問題？

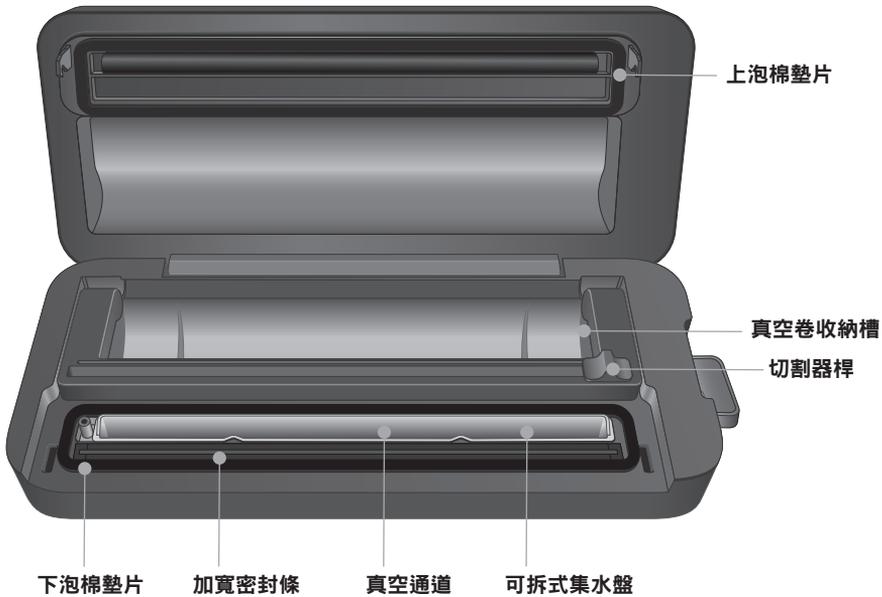
請聯絡客服：

0800-251-209

或上恆隆行官網：

<https://www.hengstyle.com/>

產品功能

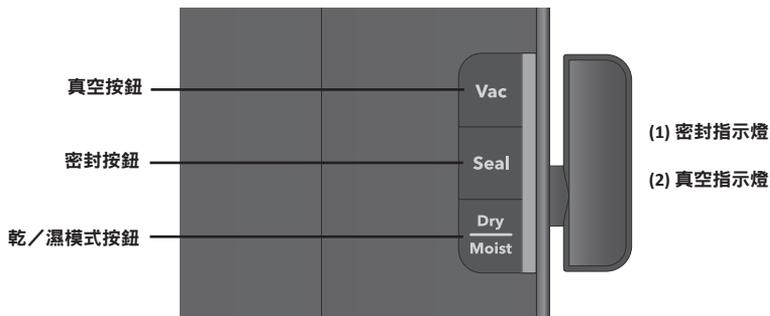


配件

真空轉接頭

搭配 FoodSaver® 真空夾鏈袋，
或可選購真空密鮮盒使用，
非常適合保存新鮮食物和點心。





FoodSaver® 真空保鮮機使用直覺式控制面板，讓您可以輕鬆操作：

❶ 密封指示燈

密封過程期間閃爍，密封過程結束時變為恆亮。

❷ 真空指示燈

真空循環期間閃爍，真空循環結束時變為恆亮。

❸ 密封按鈕

此按鈕共有三種用途：

1. 將FoodSaver® 真空卷製作成真空袋時按下此按鈕，以進行密封。
2. 按下此按鈕，立即停止真空處理，並開始密封真空袋；如此可避免將麵包、餅乾及酥皮等的易碎食品壓碎。
3. 按下此按鈕在多層膜袋（例如洋芋片袋）上進行密封，以氣密方式密封食物。

❹ 真空按鈕

此按鈕共有三種用途：

1. 按下此按鈕以真空密封食物。馬達將持續運作，直到真空袋完全呈真空狀態為止，然後將自動密封。
2. 按下此按鈕可隨時暫停真空處理。
3. 按下此按鈕可使用真空轉接頭。

❺ 乾／濕模式按鈕

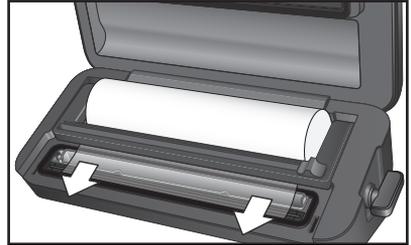
為讓濕潤或多汁食物達到最佳真空密封效果，請按下乾／濕模式按鈕，直到指示燈亮起；若為不含液體的食物，請選擇乾燥食物設定。

操作說明

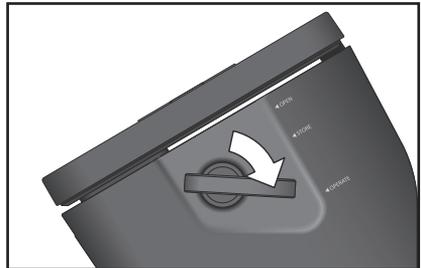
1. 如何利用 FoodSaver® 真空卷製作真空袋

1. 打開蓋子，將真空卷放入真空卷收納槽。
2. 抬起真空卷切割器桿，將袋子材料放在切割器桿下方。將袋子材料拉到邊緣，直到其位於密封條上方，然後關上蓋子。
3. 將鎖定卡榫轉至運作（Operate）位置，然後按下密封按鈕，密封指示燈熄滅表示密封完畢。
4. 將鎖定卡榫轉至打開（Open）位置，打開蓋子，然後將袋子材料拉出到所需長度。
5. 將切割器桿滑過袋子做切割。

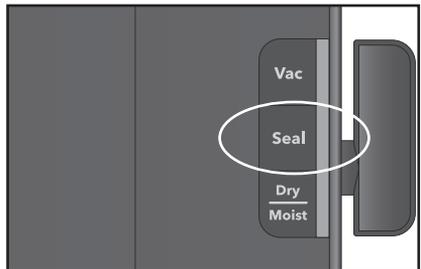
現在已可使用製作完成的真空袋進行真空密封（請參閱下頁）。



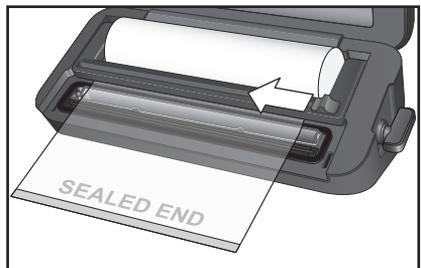
將真空袋置於密封條上



關閉並將鎖定卡榫轉動至「運作」位置



按下密封按鈕



將切割器桿滑過袋子做切割

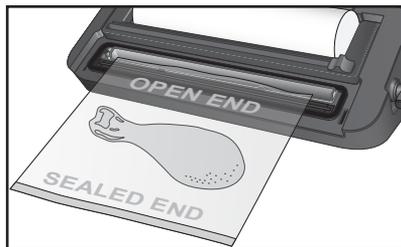
2. 如何利用 FoodSaver® 真空袋進行真空密封

1. 將卡榫轉至打開 (Open) 位置，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 (集水盤)，然後關上蓋子。
3. 將卡榫轉至運作 (Operate) 位置。
4. 按下真空按鈕，開始袋口的抽真空和密封程序。馬達將持續運作，直到真空袋完全呈真空狀態為止，然後將自動密封。
5. 密封指示燈停止閃爍且恆亮時，將卡榫轉至打開 (Open) 位置，然後打開蓋子。取出真空袋。視需要冷藏、冷凍或儲藏。(請參閱第 13 頁「使用指南」的真空密封與食物保鮮。)

注意：每次使用後，請讓設備冷卻 20 秒。存放機器時，請務必將卡榫置於中心存放 (Store) 位置。

注意事項：

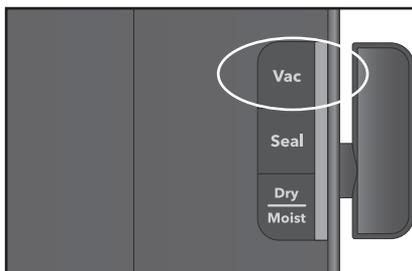
為盡量減少袋子浪費，請勿將過多的袋子材料插入可拆式集水盤。請將袋子放置在可拆式集水盤的邊緣正上方。



將真空袋放入真空槽中



關閉並鎖定上蓋



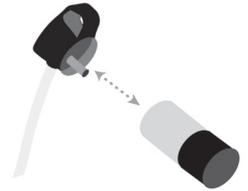
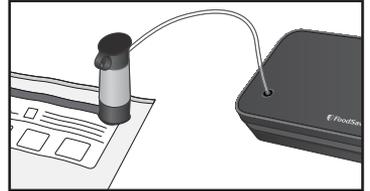
按下真空按鈕

3. 如何利用 FoodSaver® 其他配件進行真空密封

夾鏈袋：

1. 依 FoodSaver® 配件指南準備夾鏈袋（請參閱購買配件隨附的手冊）。
使用夾鏈袋時，請確定氣閘下沒有任何食物，並將袋子平放在平坦表面，然後用手指將夾鏈袋封緊。
2. 將卡榫轉至運作（Operate）位置。
3. 將配件軟管的一端插入設備上的配件插口。將手持式密封器放在夾鏈袋氣閘上。
4. 按下模式按鈕，直到乾燥（Dry）指示燈亮起。接著按下真空按鈕。

夾鏈袋僅適用於食品儲藏櫃和冰箱。



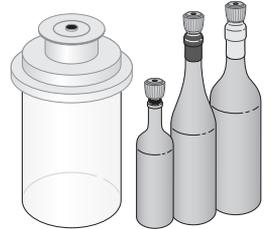
瓶罐密封器和瓶塞

1. 依 FoodSaver® 配件指南準備瓶塞（請參閱購買配件隨附的手冊）。
2. 將卡榫轉至運作（Operate）位置。
3. 將配件軟管的一端插入設備上的配件插口。拆開手持式密封器，使用頂端把手拆下透明底部。將尖端插入配件上的插口。
4. 按下模式按鈕，直到乾燥（Dry）指示燈亮起。接著按下真空按鈕。

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

注意事項：真空密封瓶罐時，請勿使用旋套。若要開啟，請在梅森罐蓋及螺紋邊緣的最高點間插入湯匙。輕輕轉動湯匙即可解除真空。

FoodSaver® 瓶塞：若要解除真空並開啟，請轉動並拉起瓶塞。

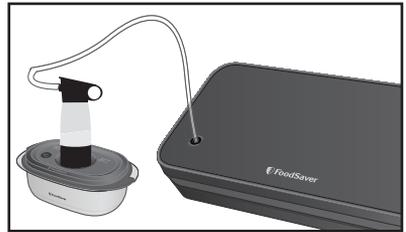


4. 如何利用 FoodSaver® 密鮮盒進行真空密封

真空轉接頭可搭配真密鮮盒使用：

1. 準備 FoodSaver® 密鮮盒（請參閱購買配件隨附的手冊）。
2. 將卡榫轉至運作（Operate）位置。
3. 將配件軟管的一端插入設備上的配件插口。將真空轉接頭放在密鮮盒上方按鈕上。
4. 按下真空按鈕，密鮮盒氣閥下凹代表真空完成。

若要解除真空並開啟密鮮盒，請輕按密鮮盒上方按鈕即可。



保養與清潔

真空保鮮機

若要清潔設備：

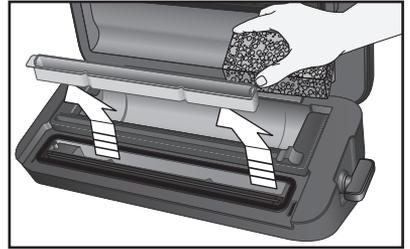
注意：電源線從插座拔下。請勿浸入液體中。

檢查墊片和集水盤周圍，確保無食物殘留。視需要以沾有溫肥皂水的布擦拭墊圈。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。

抽真空過程中有少量液體吸入真空通道時，可拆式集水盤使清潔變得更容易。

每次使用後，將集水盤清空。請以溫肥皂水清洗，或置於洗碗機頂架。檢查集水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。

清除墊圈周圍的食物



將集水盤取出

保存指南

真空保鮮機

若要存放設備：

請徹底清潔設備，詳細資訊請參閱「保養與清潔」段落。

清潔完設備並使其完全乾燥後，關上蓋子並將卡榫推入存放（Store）（中間）位置。此設定將保持蓋子關上，並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。**切勿將蓋子置於運作（Operate）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。**



將鎖定卡榫轉動至存放（Store）位置存放。

使用指南

真空密封與食物保鮮

真空密封程序，透過去除大部分的空氣，來減少會影響營養價值、風味和整體品質的氧化作用，以延長食物保鮮期。抽除空氣亦可抑制微生物孳生，但少數微生物在特定情況下會產生問題須留意：

黴菌 – 可由其絨毛特徵輕鬆分辨。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 – 會導致發酵，可由氣味及嚐起來的味道分辨。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。冷藏可減緩酵母生長速度，而冷凍則可使其完全停止生長。

細菌 – 會產生難聞的異味、變色及／或軟黏的質地。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。儘管肉毒桿菌極為稀少，但仍非常危險。

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。真空包裝僅可減緩變質的速度。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。

注意事項：

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。

真空密封與食物調理



解凍和加熱

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) 的水中中文火燉煮來加熱。



魚肉類：

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：

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邊緣之間預留的 3 吋 (7.62 公分) 空間外，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。

注意事項：

由於厭氧細菌的風險，因此切勿真空密封軟質起司。

真空密封與食物調理



蔬菜：

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。真空密封後再放回冷凍櫃。

注意事項：

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。



為達到最佳效果，請使用 FoodSaver® 密鮮盒存放葉菜類。請先清洗蔬菜，然後用毛巾或沙拉脫水器晾乾。晾乾後，將其放入密鮮盒並依正常方式進行真空密封。儲藏於冰箱。

真空密封與食物調理



水果：

若要真空密封柔軟的水果或莓果時，最好先冷凍 1-2 小時或冷凍至變硬。冷凍後，將烤盤上的水果放入 FoodSaver® 真空袋進行真空密封。真空密封後再放回冷凍櫃。

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® 密鮮盒。

注意事項：

真空密封蘋果時，為了防止蘋果褐變，請將蘋果切片並滴上少許檸檬汁。

受自然熟成特性影響，香蕉放入真空密封袋中會腐爛得更快。



烘焙食品：

若要真空密封柔軟蓬鬆的烘焙食品，建議使用 FoodSaver® 密鮮盒，使其維持形狀。如果使用真空袋，請預先將食材冷凍 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：

為防止食物顆粒被吸入真空幫浦，在進行真空密封前，請在真空袋或密鮮盒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，再放入 FoodSaver® 真空袋進行真空密封。

真空密封與食物調理



液體：

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。



預製餐點和剩菜：

可堆疊輕量 FoodSaver® 密鮮盒，有效保存預製餐點和剩菜。FoodSaver® 密鮮盒使用便利，不僅可以堆疊、可耐碰撞、適用於洗碗機，盒身還能單獨放入微波爐加熱。



零食：

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

真空密封與生活應用

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。只須依下列指示操作，使用 FoodSaver® 真空袋、密鮮盒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

問題	解決方法
白色密封 LED 閃爍	<ul style="list-style-type: none">• 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白燈。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。• 已將卡榫置於運作（Operate）位置：墊片可能會受到壓縮。請將卡榫轉至打開（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白燈。請參閱下一節「真空幫浦正在運轉，但真空袋未排出空氣」。
真空幫浦正在運轉，但真空袋未排出空氣	<ul style="list-style-type: none">• 若使用真空卷製作真空袋，請確定袋子的一端已密封。（請參閱第 7 頁「如何利用 FoodSaver® 真空卷製作真空袋」）• 調整真空袋並再試一次。請確定袋子的開口端向下捲入集水盤中。• 確認袋子的密封條沒有皺褶。為防止封口產生皺褶，在將袋子插入集水盤時，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 11 頁「保養與清潔」）。• 若將蓋子置於運作（Operate）位置存放：墊片可能會受到壓縮。將卡榫轉至打開（Open）或存放（Store）位置，並讓墊片舒張 10 至 20 分鐘。• 確定配件軟管未連接至配件插口。• 確定蓋子已完全扣下。如果卡榫未鉤住蓋子往下帶，則墊片之間會發生洩漏。
墊片鬆脫或有裂縫	<ul style="list-style-type: none">• 取出墊片，清潔後，將墊片插回墊片通道內（請參閱第 11 頁「保養與清潔」）。• 撥打下方的消費者服務專線號碼，或造訪官網。
真空袋未完全密封	<ul style="list-style-type: none">• 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，請取出墊片清潔，再將墊片插回真空通道內（請參閱第 11 頁「保養與清潔」）。• 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。• 設備過熱。請等候數分鐘，待設備冷卻。
控制面板上沒有亮燈	<ul style="list-style-type: none">• 請確定設備已插上電源。• 請確定插座正常運作。• 請確定蓋子已完全放下，而且卡榫置於運作（Operate）位置。

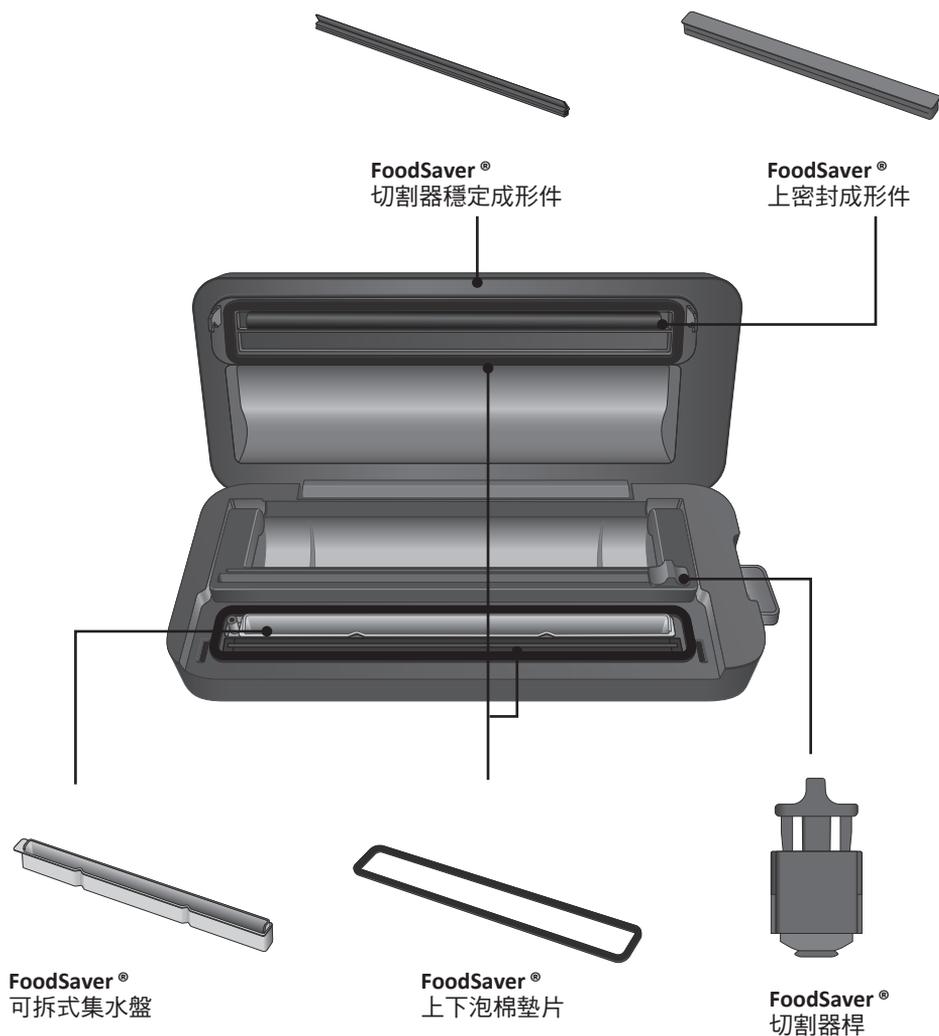
故障排除

問題

解決方法

鎖上卡榫並按下按鈕時沒有反應	<ul style="list-style-type: none">• 請確定設備已插上電源。• 請確定插座正常運作。• 打開卡榫、確定蓋子已完全放下，再扣回蓋子。
袋子無法插入機器中	<ul style="list-style-type: none">• 確定包裝袋材料的長度足以放入集水盤中心。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。• 插入時，請輕輕拉平袋子。將真空袋插入並向下捲入集水盤。
袋內空氣已去除，但空氣又再度進入袋內	<ul style="list-style-type: none">• 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，在將袋子插入集水盤時，請輕輕拉平袋子。• 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。• 尖銳的食物可能刺破了袋子。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。• 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。• 袋子有瑕疵。袋子可能被刺破了。請嘗試另一個袋子。
袋子熔化	<ul style="list-style-type: none">• 密封條可能變得過燙。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。• 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。
保鮮盒沒有抽真空	<ul style="list-style-type: none">• FoodSaver® 密鮮盒的蓋子務必正確對齊密鮮盒的開口（請參閱配件隨附的「使用手冊」）。• 將配件電線上綠色的那一端插入設備，直到聽見「卡嗒」一聲。• 確定密鮮盒的蓋子已確實蓋好，扣緊密鮮盒的四邊。• 確定蓋子內側的橡膠墊片上沒有食物殘渣。• 檢查密鮮盒邊緣有無裂縫或刮痕，並確定密鮮盒的氣閥保持乾淨。
如果您需要進一步的協助：	<ul style="list-style-type: none">• 撥打下方的消費者服務專線號碼，或造訪恆隆行官網。

產品零件



如需替換零件，請造訪官網或撥打消費者服務專線。

恆隆行官網: <https://www.hengstyle.com/>

商品保證書



購買後請至hengstyle恆隆行官網<https://hengstyle.com>或加入hengstyle
恆隆行官方Line帳號「hengstyle恆隆行」,完成加入會員與保證註冊。

商品名稱	FoodSaver® 真空保鮮機	經銷商店章 (未蓋章者無效,店章應含名稱地址)
型號	VS2150	
出貨批號/製造批號		
種類及數量		
顧客姓名		
顧客地址		
以上各欄均須詳填始有效,本保證書遺失恕不補發		購買日期 年 月 日 (由經銷商填寫)

保證內容說明

- 保固期:在正常使用情形下,自購買憑證及本保證書上經銷商填寫之購買日期起算為期一年,如無以上資料或商品非經購買所取得者,該商品將以商品原始出廠日起算三個月為保固起始日,並自保固起始日起算為期一年為保固期。
- 保固期間內因下列情形,恕不免費更換配件、附件或維修服務:
 - (1) 配件(如刀頭、沖牙嘴等)非正常使用所導致之耗損、老化。
 - (2) 附件(如小刷子、說明書等)。
 - (3) 經hengstyle恆隆行判定商品故障或損壞是人為造成(如外力破壞、使用錯誤的電流或電壓等)、不可抗力(如天災、電擊、地震、鼠禍等)、特殊環境(如硫磺區、高溫等)等非商品本身或設計問題所致者。
 - (4) 因使用所致如自然污舊、刮傷、耗損等。
 - (5) 自行維修、改裝商品或非經hengstyle恆隆行檢驗、維修而導致之故障或損壞。
 - (6) 商品使用於營業場所、公共場所及特殊環境者。
 - (7) 無法證明商品於保固期間內或與本保證書記載內容與實際不符者。
 - (8) 其他經hengstyle恆隆行判斷須酌收費用之情形。
- 可能會因零件備料缺貨、停產等因素而以替代零件維修,如無替代零件時敬請見諒。如有維修,故障商品所取下之零件其所有權歸屬於hengstyle恆隆行。
- 保固期間內符合本保證書第二點情形及非保固期內之檢驗維修,hengstyle恆隆行會按檢驗、維修、零件、配件及附件酌收工本及材料費用,如經hengstyle恆隆行報價後,顧客不同意維修時,將酌收檢驗工本費用新台幣300元整。
- 本保證書僅適用於台澎金馬地區所售出之hengstyle恆隆行代理之商品。
- 商品維修方式:
 - (1) 網路報修:請上hengstyle恆隆行官網<https://hengstyle.com>登錄會員,填寫維修紀錄單。
 - (2) 電話報修:請直撥hengstyle恆隆行客服專線 0800-251-209。

恆隆行
hengstyle 

客服電話：0800-251-209

22