



# 使用手冊

---



FM1100、FM1200、FM1300、FM1400、FM1500 系列



[www.FoodSaver.com](http://www.FoodSaver.com)



# 目錄

---

重要安全須知和提示.....	4
歡迎使用 FoodSaver <sup>®</sup> 輕巧型真空密鮮器.....	5
產品外觀.....	6
操作方式 使用 FoodSaver <sup>®</sup> 密鮮盒進行真空密封.....	7
操作方式 使用 FoodSaver <sup>®</sup> 夾鍊袋進行真空密封.....	8
操作方式 使用 FoodSaver <sup>®</sup> 保鮮機進行醃漬.....	9
保養和清潔保鮮機.....	10
FoodSaver 密鮮盒與夾鍊袋.....	11
食物保存及加熱指南.....	12
真空密封指南.....	14
故障排除.....	15
筆記 <b>錯誤!</b> 尚未定	

義書籤。

# 重要安全須知和提示

## 重要安全須知

為了您的安全，使用 **FoodSaver® 輕巧型真空密鮮器**時，請務必遵守以下基本注意事項：

1. 請詳閱使用手冊中的操作說明。使用前請詳閱本手冊中的所有說明。
2. 請勿在潮濕或高溫表面上或熱源附近使用機器。
3. **注意：**為了防止觸電，請勿將機器的任何部分、電源線或插頭浸入水或其他液體中。不使用時或清潔前，請將插頭從插座上拔下。
4. 若要切斷電源，請將電源線從電源插座上拔下。拔除時請勿拉扯電源線。
5. 如果機器電源線或插頭損壞，請勿使用機器。如果機器故障或有任何損壞，請勿使用機器。如需詳細資訊，請撥打下列出的消費者服務專線。
6. 請勿將機器用於非預定用途。
7. 使用任何電器時，請密切監督兒童。請勿讓兒童將機器當成玩具使用。
8. 請勿放置在瓦斯爐、電磁爐或加熱的烤箱上或附近。移動含有高溫液體的產品時，必須格外小心。
9. **注意：**請勿將電線放置在可能被拉扯、導致使用者被電線纏住或導致產品傾倒的位置。每次使用後，請淨空可伸縮手持式密封器。

僅限居家使用

## 請保存本手冊

本機器採用極化插頭（插片一寬一窄）。此插頭具有安全功能，只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。如果仍無法插入，請聯絡專業電工。請勿破壞此插頭安全功能。

## 重要提示

1. 真空包裝無法取代罐頭製造的加熱製程。易腐食品仍需冷藏或冷凍。
2. 為達到最佳效果，請使用 **FoodSaver® 真空密鮮盒**與夾鍊袋。
3. 在真空包裝過程中，可能有少量液體、碎屑或食物顆粒被吸入真空頭。每次使用後，請清潔集水槽。
4. 請避免裝入過多食物；請務必在食物與夾鍊之間保留至少 4 英吋（10.16 公分）的距離。如此可讓袋子緊貼食物。
5. 將袋子放入裝置之前，請務必用手指滑過夾鍊，以封住袋口。
6. 如果對具有尖銳邊緣的物品（乾義大利麵條、銀器等等）進行真空包裝，請用柔軟的緩衝物（例如紙巾）包覆物品，以免刺破袋子。
7. 使用密鮮盒時，請務必在頂部保留 1 英吋的空間。
8. 僅 **FoodSaver® 真空保鮮機**採用極化插頭（插片一寬一窄）。為了降低觸電風險，此插頭只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。如果仍無法插入，請聯絡專業電工。請勿以任何方式改造插頭。
9. **注意：**本產品隨附短電源線，以避免被長電源線纏住或絆倒。可使用標示電氣額定值不低於本機器之電氣額定值的延長線。電線不應懸垂於廚台或桌面，以免不慎絆到或扯到電線，尤其是兒童。

# 歡迎使用 FoodSaver® 輕巧型真空密鮮器

恭喜！

您即將享有真空保鮮機銷售冠軍品牌—**FoodSaver®** 的保鮮效益。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至少多1倍的新鮮。只要在流理台準備一台**FoodSaver®**，很快您就會發現它妙用無窮。

有問題嗎？

請聯繫客服：

**0800-251-209**

*請勿將本產品退回購買地點。*

# 產品介紹

FoodSaver® FM1100、FM1200、FM1300、FM1400、FM1500 機型

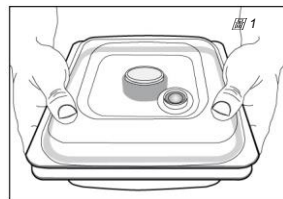


# 操作方式

## 使用 FoodSaver® 真空密鮮盒進行真空密封

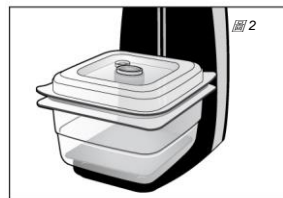
### 步驟 1

將要真空密封的食物或物品放入 FoodSaver® 真空密鮮盒。壓緊每一側以封妥盒蓋（圖 1）。



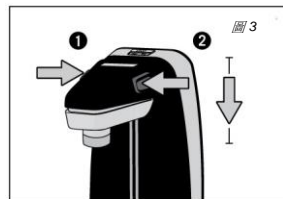
### 步驟 2

將容器放在底座上，對準平台（圖 2）。



### 步驟 3

同時按壓真空頭上的兩個移動按鈕以調整高度（圖 3）。將真空頭壓在密鮮盒上直到發出喀嗒聲，綠色就緒指示燈將亮起。



**附註：**真空頭與容器緊密接觸時，綠燈才會亮起。

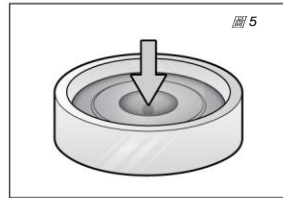
### 步驟 4

按開始按鈕啟動真空密封程序（圖 4）。



### 步驟 5

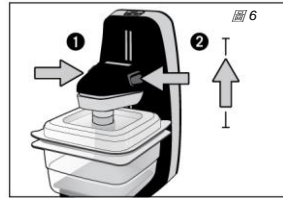
容器上的綠色橡皮閥凹陷時，表示真空程序已完成。請勿自行停止真空程序，等待真空程序完成後，才將容器從機器上取下。容器真空密封（圖 5）後，機器會自動停止。



**附註：**如果要真空密封的食物含有麵粉、麵包屑或其他粉狀食物，可能會有一部分被吸出容器外，集中至位於真空頭上的集水槽。如果集水槽已滿，機器會自動停止運作。每次使用後，請務必淨空並清潔集水槽。

### 步驟 6

再次同時按壓兩個移動按鈕以升高真空頭，取下真空密鮮盒（圖 6）。您現在可以將密鮮盒放入冰箱、儲藏室或隨身攜帶。



請至 [www.foodsaver.com](http://www.foodsaver.com) 瀏覽其他提示和教學影片，並瞭解如何購買 FoodSaver® 零件和配件。

# 操作方式

## 使用 FoodSaver® 夾鍊袋進行真空密封

### 步驟 1

將要真空密封的食物或物品放入 FoodSaver® 夾鍊袋。

### 步驟 2

將 FoodSaver® 夾鍊袋放在底座上，使夾鍊袋氣閥對準平台（圖 1）。

### 步驟 3

同時按壓真空頭上的兩個移動按鈕以調整高度（圖 2）。將真空頭壓在 FoodSaver® 夾鍊袋上（圖 3）直到發出喀嗒聲，綠色就緒指示燈將亮起。

**附註：**真空頭與 FoodSaver® 夾鍊袋緊密接觸時，綠燈才會亮起。

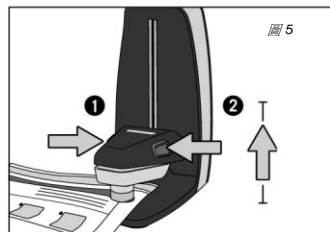
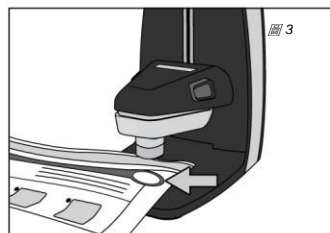
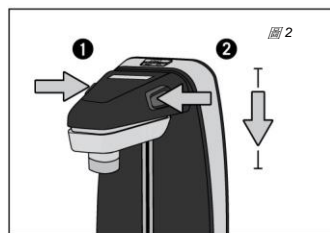
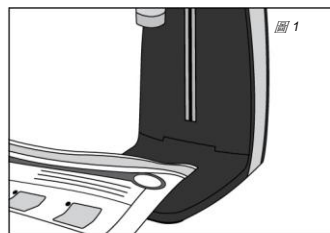
### 步驟 4

按開始按鈕啟動真空密封程序（圖 4）。FoodSaver® 夾鍊袋真空密封完成後，再次按下開始按鈕。

**附註：**處理精緻食物時，可能需要取消真空密封程序。若要取消，只需按開始按鈕，機器就會停止真空密封。

### 步驟 5

真空密封完成後，再次同時按壓兩個移動按鈕以升高真空頭，取下保鮮夾鍊袋（圖 5）。您現在可以將夾鍊袋放入冰箱、儲藏室或隨身攜帶。





# 操作方式

## 使用 FoodSaver® 保鮮機進行醃漬

FoodSaver® 保鮮機可讓您快速醃漬食物。FoodSaver® 真空密鮮盒非常適合用來醃漬食物。

### 步驟 1

準備足夠的醃料，完全覆蓋密鮮盒內的食物。壓緊每一側以封妥盒蓋（圖 1）。

**附註：**請務必在食物與邊緣頂部之間保留至少 1 英吋（2.54 公分）的空間。

**附註：**請確保盒蓋下方的橡膠墊片及容器邊緣無任何食物。

### 步驟 2

將容器放在底座上，對準平台（圖 2）。請務必放置蓋子上有橢圓形氣閥和保鮮狀態凹槽的容器。

### 步驟 3

同時按壓真空頭上的兩個移動按鈕以調整高度（圖 3）。將真空埠卡在容器上，綠色就緒指示燈將亮起。

### 步驟 4

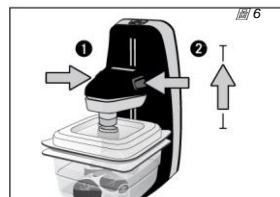
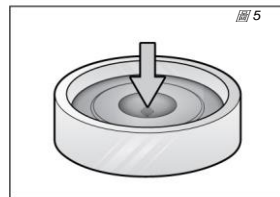
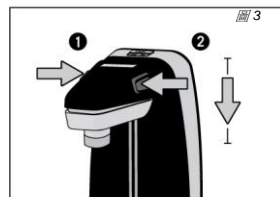
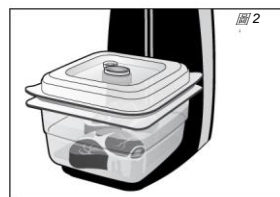
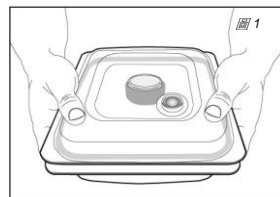
按開始按鈕啟動快速醃漬程序（圖 4）。

### 步驟 5（請比照P.1 步驟5修改）

容器上的真空指示器為「凹槽」，會在真空密封程序初期形成。請勿停止程序。等待真空程序完成，再將容器從機器上取下。容器真空密封（圖 5）後，機器會自動停止。

### 步驟 6

再次同時按壓兩個移動按鈕以升高真空頭，取下真空鮮盒（圖 6）。將經過真空密封的食物靜置 20 分鐘，以確保醃料滲入食物。



# 保養

## 和清潔保鮮機

---

若要清潔機器：

### 步驟 1

將電源線從電源插座上拔下。

**重要須知：**請勿浸入液體中。

### 步驟 2

每次使用後滑出集水槽，如果發現液體或粉末／碎屑，則淨空並清潔集水槽。

**附註：**若要拆下集水槽，請用兩根手指握住並往下拉。集水槽上的墊片也可拆下清潔。檢查墊片，確保沒有食物殘留。用溫肥皂水清潔，然後靜置風乾。

### 步驟 3

用溫肥皂水清洗。

### 步驟 4

風乾後裝回。

### 步驟 5

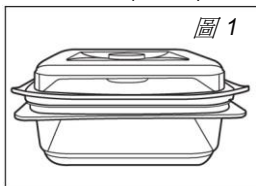
檢查真空埠和軌道以確保無任何食物，然後擦乾淨。

# FoodSaver®

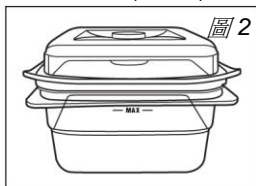
真空密鮮盒與夾鍊袋

以下 FoodSaver® 真空密鮮盒於全國各大百貨Hengstyle專櫃或線上販售。

0.7公升(3杯量)



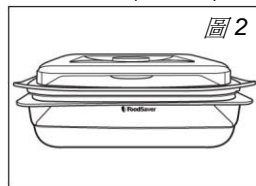
1.2公升(5杯量)



1.8公升(8杯量)



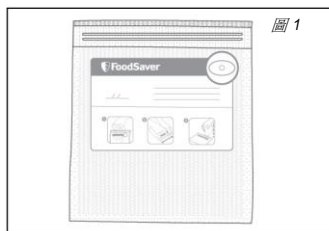
2.3公升(10杯量)



其他產品

以下 FoodSaver® 真空夾鍊袋於全國各大百貨Hengstyle專櫃或線上販售。

940ml



3.78L



# 加熱指南

食物保存和加熱提示



## 解凍和加熱

### 真空密封食物

請務必使用冰箱或微波爐解凍食物 — 請勿在室溫下解凍易腐食物。

若要使用微波爐加熱 FoodSaver® 密鮮盒中的食物，請解除真空，不必取下盒蓋。夾鍊袋必須半開／全開。



### 肉類指南：

**附註：**牛肉經過真空密封後，可能會因為去除氧氣而顯得較暗。這不是腐壞跡象。



### 硬起司保存指南：

為了讓起司保持新鮮，請在每次使用後加以真空密封。若要重新密封起司，只需將起司放回

FoodSaver® 密鮮盒或夾鍊袋，然後再次進行真空密封。

**重要須知：**由於可能滋生厭氧細菌，請勿真空密封軟起司。



**蔬菜保存指南：**蔬菜在真空密封之前需用沸水燙過。此程序可阻止酵素作用，以免喪失風味、顏色和口感。

可將蔬菜放入沸水或微波爐中，直到呈現煮熟但仍然清脆的狀態。葉菜和豌豆的川燙時間為 1 到 2 分鐘；豌豆莢、切片南瓜或青花菜為 3 到 4 分鐘；胡蘿蔔為 5 分鐘；玉米為 7 到 11 分鐘。

川燙後，將蔬菜浸入冷水中以停止烹煮。最後，將蔬菜放在餐巾上風乾，再進行真空密封。

**附註：**某些食物（包括青花菜、球芽甘藍、高麗菜、花椰菜、芥藍、大頭菜、洋蔥、蘑菇、大蒜、香蕉）會在儲藏期間自然釋出氣體。因此，川燙後，必須將食物放入冷凍櫃。

## 食物保存和加熱提示（接續）

冷凍蔬菜時，最好先冷凍 1-2 小時或直到凍結。若要分開冷凍蔬菜，請先將蔬菜放在烤盤上並分開，以免接觸。如此可防止蔬菜

凍結成塊。冷凍後，將烤盤上的蔬菜放入

FoodSaver® 密鮮盒進行真空密封。真空密封後，將蔬菜放回冷凍櫃。

**重要須知：**由於可能滋生厭氧細菌，請勿真空密封新鮮蘑菇、洋蔥和大蒜。



**葉菜保存指南：**首先清洗蔬菜，然後用餐巾擦乾或用沙拉脫水器甩乾。之後，將蔬菜放入

FoodSaver® 密鮮盒並依正常方式進行真空密封。放入冰箱。



**水果保存指南：**

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。



**烘焙食品保存指南：**

若要真空密封鬆軟的烘焙食品，建議使用 FoodSaver® 密鮮盒以保持其形狀。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，以供日後使用。



**咖啡和粉狀食品保存指南：**為防止食物顆粒被吸入真空幫浦，真空密封前，請在袋子或罐子上方放置咖啡濾紙或紙巾。您也可以將食物裝在原包裝內放入 FoodSaver® 夾鍊袋，或使用 FoodSaver® 密鮮盒進行真空密封。



**液體保存指南：**

請先等高溫液體降至室溫再以 FoodSaver® 密鮮盒真空密封，真空密封高溫液體可能會導致失去真空。

# 真空指南

## 成功的真空密封

---

### 真空密封和食品安全

真空密封程序可延長食物保存期限，方式是去除密封容器中的空氣，進而減少氧化，以免影響營養價值、風味和整體品質。去除空氣也可以抑制微生物生長，防止以下問題：

**黴菌** – 外觀呈絨毛狀。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** – 導致發酵，可從氣味和味道來判定。酵母菌需要水、糖和適中的溫度才能生長。它也可以在有或沒有空氣的環境下存活。減緩酵母菌生長需要冷藏，冷凍則可完全停止其生長。

**細菌** – 導致臭味、變色及／或柔軟或黏稠的質地。在正確條件下，肉毒桿菌（導致肉毒桿菌中毒的有機體）等厭氧細菌能夠在無空氣情況下生長，有時無法透過氣味或味道加以察覺。雖然這極為罕見，但可能非常危險。

為了安全地保存食物，必須保持低溫。在 40°F (4°C) 或更低的溫度下，可大幅減少微生物生長。在 0°F (-17°C) 下冷凍無法殺死微生物，只會阻止其生長。若要長期儲藏，請務必冷凍經過真空密封的易腐食物，並在解凍後保持冷藏。

請注意，真空密封無法取代罐頭或逆轉食物劣變，只能減緩品質變化。難以預測食物永遠保有最佳風味及外觀，因為這取決於食物真空密封時的年齡和狀態。

**重要須知：真空密封無法取代冷藏或冷凍。** 需冷藏的易腐食物經過真空密封後，仍須冷藏或冷凍。

# 故障排除

問題	解決方法
保鮮機未將夾鍊袋內的空氣吸出	<ul style="list-style-type: none"><li>• 確保夾鍊已封緊。用手指滑過整條夾鍊。</li><li>• 氣閥不在平面上。調整袋子，使氣閥平放在機器平台上，氣閥下方不得有食物。</li></ul>
真空吸嘴與氣閥未緊密接觸	<ul style="list-style-type: none"><li>• 確保真空吸嘴置中於灰色圓圈上方並平放在氣閥上。施加適度壓力。</li></ul>
袋內空氣已去除，但空氣重新進入	<ul style="list-style-type: none"><li>• 檢查袋子的夾鍊和氣閥。夾鍊或氣閥中的食物碎屑可能會導致洩漏，讓空氣進入。</li><li>• 有時，夾鍊的封條邊緣上或氣閥下方的水分或食物會導致袋子無法確實密封。擦拭袋內夾鍊和氣閥下方處，並嘗試重新密封。</li><li>• 如果對尖銳食品進行真空包裝，袋子可能已被刺破。如果有洞，請使用新的袋子。用柔軟的緩衝物（例如紙巾）包覆尖銳食品，然後重新密封。</li></ul>
FoodSaver® 密鮮盒無法抽真空	<ul style="list-style-type: none"><li>• 確保盒蓋內側的橡膠墊片上無任何食物。確保盒蓋內側的墊片確實固定。</li><li>• 檢查容器邊緣是否有裂痕或刮痕。裂口可能會導致容器無法抽真空。檢查容器氣閥是否乾淨。</li><li>• 確保盒蓋四側都已封緊；取下蓋子並重新壓緊。</li></ul>
機器 LED 燈閃爍紅燈	<ul style="list-style-type: none"><li>• 這表示機器未及時達到完全真空。升高真空頭，確保容器或夾鍊袋已正確封閉。</li><li>• 確保集水槽乾淨且正確卡入定位，以免漏氣。</li><li>• 將真空頭往下移，輕輕地壓在要抽真空的裝置上，然後按開始按鈕啟動真空程序。真空程序不應超過 1 分鐘。</li></ul>
機器指示燈閃爍綠燈	<ul style="list-style-type: none"><li>• 這表示按下開始按鈕前，容器或夾鍊袋未與真空頭接合。移動真空頭，輕輕地壓在要抽真空的裝置上，然後按開始按鈕啟動真空程序。</li></ul>
如需其他協助：	<ul style="list-style-type: none"><li>• 撥打消費者服務專線 <b>0800-251-209</b></li></ul>