



輸入元：コールマンジャパン株式会社

〒108-0023 東京都港区芝浦4-9-25 芝浦スクエアビル

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Coleman Japan Co., Ltd., 10/F, Shibaura Square Building, 4-9-25, Shibaura, Minato-ku Tokyo, 108-0023 Japan. One Year Limited Warranty – see inside for details.

FM3943-040_19JM1

GCDS-FSV552468-JC

P.N. 197622



フードセーバー® FM3943 取扱説明書

このたびは「フードセーバー®」をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。

- ご使用前に、この取扱説明書をお読みのうえ、説明の通り正しくお使いください。
- お客様の安全のため、必ず「安全にお使い頂くために」をお読みのうえでご使用ください。
- 取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要な時にご使用ください。



FM3943



www.foodsaverjapan.com

■ もくじ

■	1	安全にお使いいただくために
	3	ご使用上の注意
	5	はじめに
	6	フードセーバー®の特長
■	7	各部の名称と機能
■	9	ご使用方法
	9	袋をつくる
	11	吸引&密封する
	12	アクセサリーの使い方
■	13	お手入れ方法
■	14	保管方法
■	15	ガイドライン
	15	上手に吸引保存するために
	16	食材の下ごしらえ・準備・加熱のヒント
	20	食品以外のものを真空パックする
■	21	こんなときには
■	23	仕様
■	24	保証書

安全にお使いいただくために



フードセーバー®をご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をお読みになり、
注意事項・使用方法にしたがって安全に正しくご使用ください。
ケガや事故の原因になりますので、この取扱説明書に記載のない目的・方法では絶対に
使用しないでください。

■絵表示について

表示内容を守らず、誤ったご使用をされたときに生じる危害や損害の程度を、下のような表示で区分して説明しています。
内容を良く理解してから、本文をお読みください。

マーク は、してはいけない「禁止」の内容です。
マーク は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠ 警告「人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される」内容

 濡れ手禁止 感電注意	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない ●濡れた手で電源プラグをコンセントに抜き差ししたり、電源が入った状態の本体を触ったりしないでください。 感電の恐れがあります。	
 禁止	交流 100V の電圧で使用する ●本製品は交流 100V 以外での電源コンセントには使用しないでください。 延長コードは使用しないでください。タコ足配線はしないでください。 火災・感電の原因となります。	
 禁止	異常な状態では使用しない ●お子様やペットのそばでは使用しないでください。 ●本製品または他の部品を落としたり破損した場合には、使用しないでください。 ●本製品を異常な状態で使用しないでください。煙がでたり、異臭がするなど、異常な状態での使用すると、 火災・感電の原因になります。	
 水濡れ禁止 感電注意	感電注意 水をかけたり、濡らしたりしない ●火災・感電・ケガを防ぐため、オープン本体、電源プラグ、 電源コードを水等の液体に浸けないでください。	
 分解禁止 修理	自分で分解・修理しない ●自分で分解、改造、修理する事は絶対にしないでください。 破損・故障・ケガ・事故の原因になります。 ●本製品、電源コード、プラグが破損しているとき、または正しく作動しないときは、巻末にご案内して いる連絡先にお電話ください。	
 禁止	記載のない目的、方法で使用しない ●この取扱説明書に記載のない目的、方法では絶対に使用しないでください。 ケガや事故の原因になります。	
 取扱注意 高温注意	●専用バック、バックロールに熱いものを入れないでください。 (充分冷ましてから入れてください) やけどの原因になります。	

⚠ 注意「人が損害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される」内容

 取扱注意 プラグを抜く	電源プラグを抜くときはコードを引っ張らない ●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って抜いてください。 ●お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて冷ましてから行ってください。
 取扱注意	指をはさまないように ●ふたの開閉時に指が挟まれないように注意してください。 ●水気の多いものをそのまま脱気密封しないでください。本体が液を吸い込み、故障の原因になります。 ●使用直後は、本体のシール部や袋のシール部は大変熱くなります。使用中・使用後の取扱いには充分ご注意ください。 やけどの恐れがあります。
 プラグを抜く	放置しない ●電源コードをコンセントに差し込んだまま、フードセーバーのそばを離れないでください。
 ほこりを取る	ほこりやゴミを取る ●電源プラグに付いたほこりやゴミは取り除いてください。
 禁止	本体を逆さ、横倒しで使用しない ●使用時はフードセーバーを逆さにしたり、横倒しにしないでください。 ●使用中に移動させないでください。感電・ケガの原因になります
 禁止	水気、火気の近くに置かない ●台所の流し台、水気のある場所、油煙や湯気があたる場所、湿気やほこりの多い所では使用しないでください。 ●本体・袋・専用バック・専用バックロールを火気の近くに置かないでください。火災の原因になります。
 取扱注意	炊飯器使用の注意 ●圧力式の炊飯器では脱気密封したバックをしようする真空クッキングを行わないでください。 炊飯器内部が 100℃異常になるため、袋が破裂したり、炊飯器が故障する場合があります。 ●炊飯器をしようする場合は、炊飯器の鉄名所も併せてお読みください。 ●炊飯器をしようする真空クッキングはお客様ご自身の責任で調理してください。事故・破損について、当社は 責任をおいかねます。
 禁止	ゴムパッドを研磨剤で拭かない ●黒いゴムパッドを研磨剤などで拭かないでください。事故の原因になります。 ●保存物をオープンや直火で戻さないでください。
 取扱注意 高温注意	電源コードの取り扱い注意 ●電源コードは、使用時に束ねないでください。 ●電源コードをテーブルやカウンターの端などに引っかけたり、ドアにはさんだり、ねじったり、もつれさせたり しないでください。破損・故障やケガの原因になります。 ●電源コードをコンロや暖房器具など高温になるものに近づけないでください。 電源コードの破損ややけどの原因になります。 ●電源コードを鋭利なものに触れさせないでください。

ご使用上の注意



お客さまの安全と火事、感電、又はケガ等を防ぐ為に、必ず基礎的な注意を払い、以下の事項もお守りください：

1. 操作方法については、取扱説明書をしっかりとお読みください。
2. バッグシーラーについて：火傷などのケガを防ぐ為に、使用中、密封用ヒーターを触らないでください。
3. 感電から身を守る為に、いかなる事があっても、フードセーバー本体、電源コード又はプラグを水又はその他の液体に浸けないでください。
4. 本製品をお子様や障害のある方が使用しないようにしてください。
5. 本製品をお子様の付近でのご使用の場合、必ず大人の監視・監督の元、ご使用してください。本製品はおもちゃではありません。おもちゃとして遊ばないでください。
6. 使用後、お掃除の際は電源コードをコンセントから抜いてください。本体が冷めていることを確認してから、お掃除や付属品の取り外しを行なってください。コンセントから電源プラグを抜く際、コードを引っ張らないでください。電源プラグを持って、コンセントから抜いてください。
7. 電源コードが破損している場合、本体の異常、破損、または故障していると思われる場合、フードセーバー®のご使用をおやめください。詳しくは下記に記載されているカスタマーサービスへご連絡頂き、修理・点検等をご相談ください。
8. メーカー推奨のアクセサリ以外の付属品などを本製品と合わせて使用した場合、火事、感電、人体へケガなどを引き起こす恐れがありますのでご使用にならないでください。
9. 濡れている場所や野外でのご使用は絶対にしないでください。本製品は一般家庭で個人が使用する為に製造された製品です。業務用としての使用は絶対にしないでください。
10. 電源コードをテーブルやカウンターの端から垂れた状態又はコンロや暖房器具など熱くなる表面に触れないようにしてください。
11. 特にお子様が誤ってつまずく、引っかかる、引っばる、絡まる又は製品が横転する等の事故が生じないよう、電源コードを注意して設置してください。
12. 濡れている又は水気の多い場所、熱いオープンやコンロなど火気又は熱源付近に本製品を置かないでください。必ず平らで安定した場所に本製品を設置してください。
13. 熱い液体を含む容器やバッグの移動・密封する際の取り扱いには十分注意して行なってください。
14. 電源コードは必ず本体へ先に接続してから、電源プラグをコンセントへ差し込んでください。（取り外し可能な電源コードがついている製品について）
15. 本製品の使用目的以外の方法でのご使用はおやめください。
16. 真空保存は熱処理される缶詰の代わりとなる保存方法ではありません。真空パックする事で鮮度を保ちますが、殺菌作用はありません。生鮮食品は、冷蔵庫・冷凍庫にて保存してください。

一般家庭用。

業務用としての使用は絶対にしないでください。
この取扱説明書は大事に保管してください。

電源コードの取り扱いについて：

特にお子様がつまずく、引っかかる、誤って引っ張ってしまうような事故を未然に防ぐため、長い電源コードはテーブル又はカウンターの上から垂らした状態で設置しないでください。

はじめに

フードセーバー®をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

フードセーバー®は、真空状態にして空気の侵入を防ぎ、
食材や身の回りの物を酸化・腐食・湿気から守るために利用いただけます。
一人暮らしの方からご家族まで、さまざまな方に幅広い用途でお使いいただけます。

また、安全に効率よくお使いいただけるよう、安全上の注意事項や使用方法を記載しています。
ご使用前に必ずお読みください。

保証書は本書巻末にあります。
本書を紛失しないよう、いつでも手に取れる場所に保管してください。

フードセーバー®の特長

生鮮食料品は空気に触れると栄養価、色、香り、みずみずしさ、品質が劣化します。
フードセーバー®は専用バッグ/専用パックロールをつかって空気を抜き、密封パッキングすることで、食品の鮮度の低下や、酸化による品質の劣化を軽減します。

●鮮度・香り・成分を長く保つ

肉、魚介などを密封することで劣化やニオイ移りを防止します。

- ・冷凍時の霜付き防止に
- ・冷蔵庫の鮮度維持に
- ・もち、粉末類、茶葉、乾物の湿気・害虫防止に



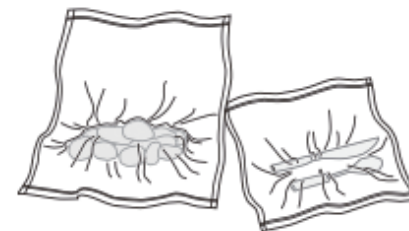
⚠ 注意

- ・本製品は食品の鮮度や酸化による品質の劣化を軽減するものです。保存した食品の安全性を保証するものではありません。
- ・業務用の完全密封真空パッキング類とは能力が異なります。ご了承ください。

●お金・時間・労力をセーブ

材料をまとめ買いし、賢く保存することでお金と時間を有効に使えます。

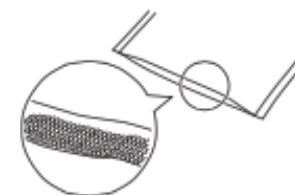
- ・材料の下ごしらえに
- ・できあがった料理の保存に
- ・茶葉・乾物の保存に
- ・余った食材の保存に
- ・アウトドアの移動時に
- ・汚れ・害虫防止に
- ・酸化による黒ずみ防止に（銀食器など）



●専用の袋で強力密封

独自開発された専用の袋によって、強力な脱気力を実現しました。

- ・特殊な脱気溝造により、内容物の形状に関係なく空気の抜けがよくなり、密封度がアップします。
- ・外側のナイロン層は新鮮さを閉じ込め、空気と湿気を閉じ込め出します。



各部の名称と機能

フードセーバー®本体各部の名称と機能について説明します。

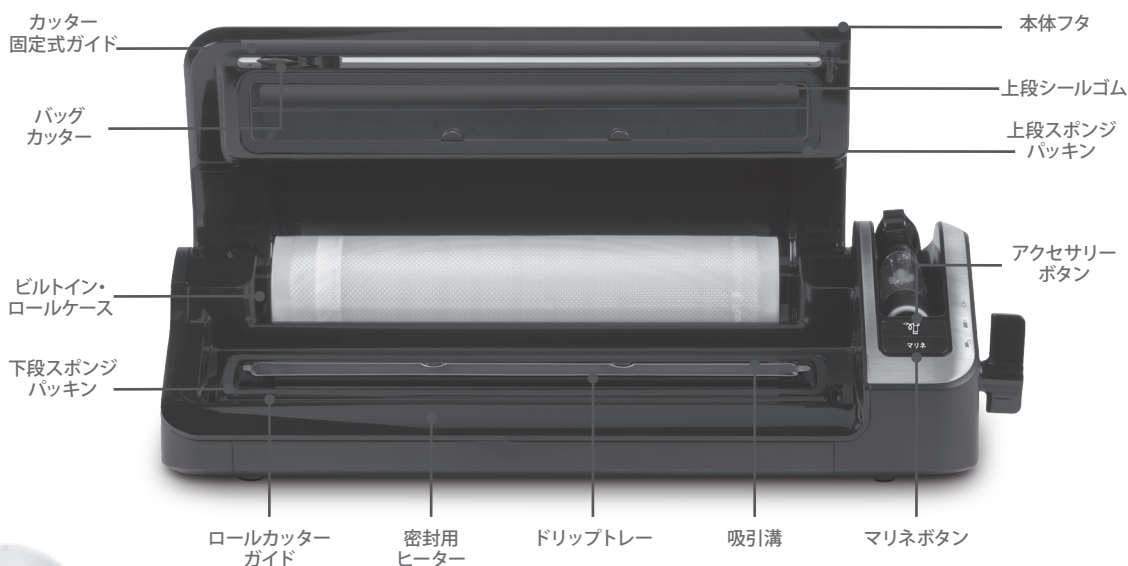


クイックロールカッター

コントロールパネル

格納式ハンディーシーラー

ロックレバー



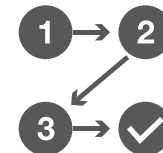
カッター
固定式ガイド

バッグ
カッター

ビルトイン・
ロールケース

下段スポンジ
パッキング

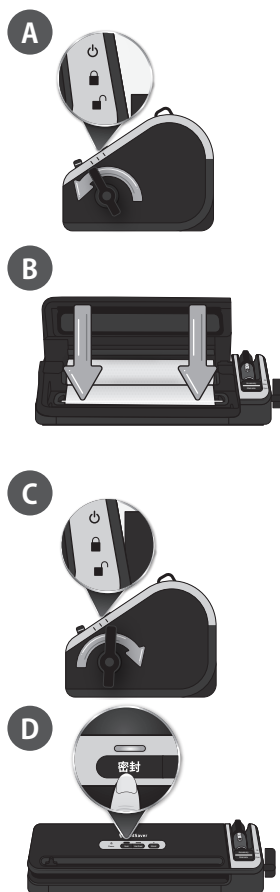
ご使用方法



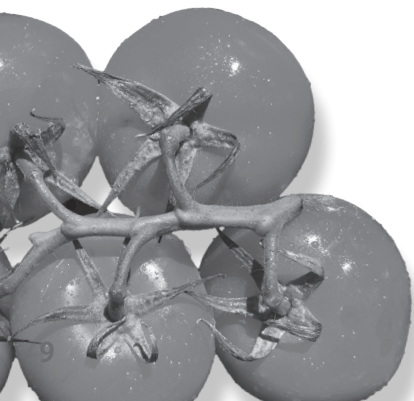
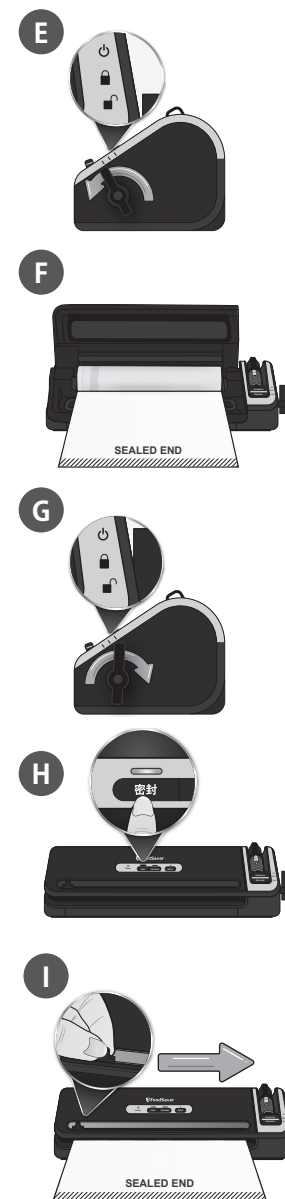
① 袋をつくる

1. ロックレバーを『オープン』**A** 位置に回し、本体のふたを開けます。
2. パックロールをビルトイン・ロールケースに設置してください。密封用ヒーターが隠れるまで手前にパックロールを引っ張り、ふたを下ろします**B**。
3. ロックレバーを奥へ回し、『オン』にします**C**。電源ランプが点灯したら、準備完了です。
4. 密封ボタン **D** を押して、バッグの片側を閉じます。密封ランプが消灯するまでお待ちください。

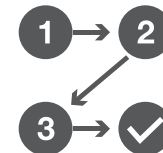
注意：本機使用中は絶対に密封用ヒーターに触れないでください。火傷の原因になります。



5. ロックレバーを手前に回し、『オープン』します**E**。ふたを開けて、真空パックしたい商品が十分入る長さ+10センチまで引っ張り**F**、ふたを下ろしてください。
6. ロックレバーを奥へ回し、『オン』**G** にします。電源ランプが点灯し、準備完了です。
7. 密封ボタンを押し**H**、次のバッグの為に片側を密封します。密封作業中に、バッグカッターを横に滑らせ**I**、最初に作ったバッグを切り離します。



ご使用方法



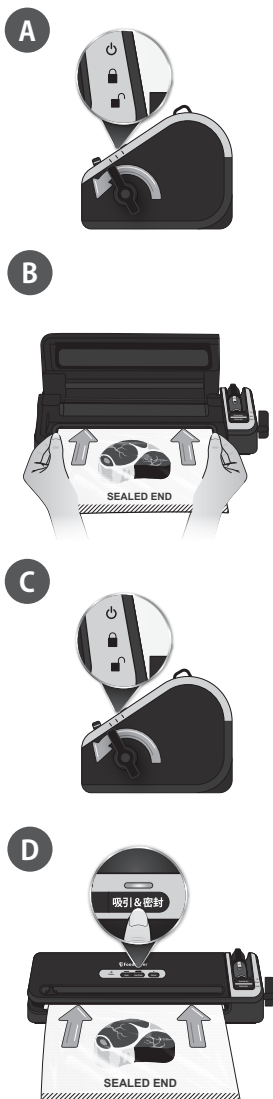
② 吸引&密封する

1. ロックレバーを手前に回し『オープン』**A** し、フタを開けます。
2. 片側を密封した専用パックロールに食品を入れます。入れた食材から袋の端まで、必ず8センチ以上の余裕を残します。バッグの先端を本体の吸引溝にセットし**B**、フタを下ろします。
3. ロックレバーを奥へ回し、『オン』にします**C**。
4. 吸引密封ボタンを押し**D**、吸引密封作業を開始します。完全に吸引されるまでモーターは作動し、完了後、自動的に密封します。
5. 密封ランプが消灯したら、ロックレバーを『オープン』し**A**、フタを開けます。バッグを取り出してください。必要に応じて冷蔵庫・冷凍庫にて保管してください。(安全な食品の保存に関してはP.15『上手な吸引保存のために』を参照してください)。

注意: 本機使用中は絶対に密封用ヒーターに触れないでください。火傷の原因になります。

ポイント:

- ・ 続けて吸引・密封作業を行う場合、20秒間あけてから次の吸引・密封作業を行ってください。本体を保管する際、必ずロックレバーを中央の『ストア』に回してください。
- ・ バッグの無駄を最小限にするためにも、バッグを取り外しドリップトレーに入れ過ぎないでください。取り外し可能ドリップトレーの端までバッグがかかるように設置してください。



③ アクセサリーの使い方

様々なアクセサリーと一緒に合わせて利用していただくため、本製品は格納式ハンディーシーラーが取り付けられています。

◎ジッパーバッグ&真空フレッシュボックス:

1. ロックレバーを奥へ回して『オン』にし、格納式ハンディーシーラー**A**を本体から取り出します。
2. 格納式ハンディーシーラーをジッパーバッグ**B**または真空フレッシュボックスに**C**図の様に設置してください。
3. 吸引を開始するのに「アクセサリー」ボタン**D**を押してください。吸引が終わると、自動的に停止します。

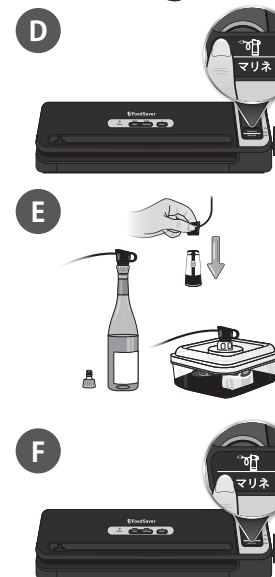


真空ボトルストッパー:

1. ロックレバーを奥へ回し『オン』にし、格納式ハンディーシーラー**A**を本体から取り出します。
2. 格納式ハンディーシーラーの透明部分を取り外し、ホースのついてある黒い上部についている突起部をアクセサリーに差し込みます**E**。
3. 『アクセサリー』ボタン**D**を押し、吸引を開始してください。吸引が終わると、自動的に停止します。

マリネボックス

1. ロックレバーを奥へ回し『オン』にして、格納式ハンディーシーラー**A**を本体から取り出します。
2. 格納式ハンディーシーラーの透明部分を取り外し、ホースのついて黒い上部分をマリネボックス**E**に接続してください。
3. 『マリネ』ボタン**F**押し、マリネを開始してください。



お手入れ方法:



保管方法:



本体のお手入れ:

本体のお手入れ:

注意:電源を切り、電源コードをコンセントから抜いてください。絶対に水や液体などに浸けないでください。

ゴムパッキンとドリップトレイ付近に食べ物がいないかご確認ください。ゴムパッキンは水を含む硬く絞ったやわらかい布で、必要に応じて丁寧に拭き取ってください^A。上下のパッキンは取外し可能です。必要であれば、中性洗剤とぬるま湯で洗えます。完全に乾かしてから、パッキンをもとに戻してください。

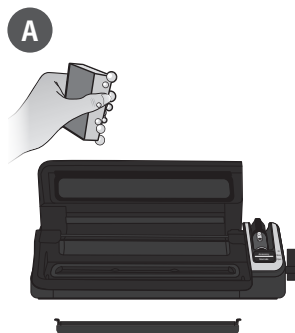
ドリップトレイは取外し可能なので、誤って少量の液体などが吸引時に吸い上がってしまっても、お掃除が簡単です。

本機を使用する度、必ずドリップトレイを空にしてください。ドリップトレイは取り外して、中性洗剤とぬるま湯（又は食洗機の上段に設置して）で洗ってください。ドリップトレイに食べ物がいないかどうか確認し、必要に応じてお掃除をしてください。完全に乾かしてから、ドリップトレイをもとに戻してください。

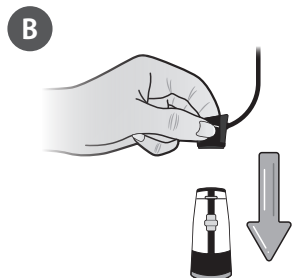
格納式ハンディーシーラーの透明容器:

毎回、使用後は格納式ハンディーシーラーの透明容器を空にしてください。格納式ハンディーシーラーから透明部分を取り外す場合、ホースの付いている黒い上部分をしっかりと持ちながら、透明部分を下に引っ張り、外してください^B。透明の容器は薄めた台所用中性洗剤で洗い、完全に乾かしてから、元に戻してください。

重要: 液体が残っている場合、お掃除を行なってください。



ドリップトレイを取り外す

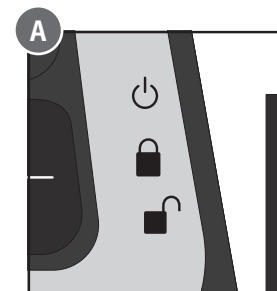


格納式ハンディーシーラーの透明部分を取り外す

本体を上記の通り、お手入れしてください

本体のお手入れが済み、完全に乾いたら、ふたを下ろし、簡単ロックレバーを「保管」（中央）^Aに回します。この設定で保管することで、ふたを閉じますが、内側のパッキンの押しつぶしを防ぎます。

本機を使用していない時は必ずロックレバーを中央の「保管」位置に回してください。**絶対に「オン」に合わせず、保管しないでください。**ロックレバーを「オン」位置のまま保管すると、内側のパッキンが押しつぶされ、吸引操作に不具合が生じます。



ロックレバーを中央の「保管」位置に回す



上手な吸引|保存のために

吸引保存を行い、空気を取り除くことで、食材の栄養価値、風味、品質を損なう酸化を防止できます。また、真空状態にする事で、微生物の発生を防ぎます：

カビ – カビは酸素が少ない環境では発生しにくいいため、吸引保存をする事で発生を遅らせる事ができます。

イースト – 酵母は水分、糖分そして適度な温度が存在する環境で増殖します。冷蔵する事で酵母の増殖を遅らせる事ができますが、冷凍する事で、完全に止める事ができます。

細菌 – 適した環境に食材が置かれ、空気がなく、匂いや味などで確認ができないボツリヌス菌のような菌が発生します。

安全に食材を保存するためには低温を維持する事が重要です。4℃以下の環境であれば、微生物の発生を大幅に抑える事ができます。0℃で冷凍保存する事で微生物は死滅しますが、増殖をおさえます。腐敗しやすい食材の長期保存には、吸引密封された状態で冷凍保存し、解凍後は冷蔵庫にて保管してください。

真空保存は熱処理される缶詰の代わりとなる保存方法ではありません。また、劣化し始めた食材の鮮度を取り戻すことは出来ませんが遅らせる事はできます。食材の最高品質をどのくらい維持できるか予測する事は困難ですが、食材が吸引密封された時の状態（風味、見栄え、食感など）を維持します。

重要：

真空パックは冷蔵・冷凍保存の代替えではありません。腐食する生鮮食品は真空パック後、必ず冷蔵または冷凍保存してください。

食材の下ごしらえ・準備・加熱のヒント



真空パックされた食材の解凍・あたため

食材の解凍は必ず冷蔵庫もしくは電子レンジで行ってください。生鮮食品の常温での解凍はおやめください。

電子レンジでFoodSaver®バッグに入っている食材を温める場合、必ずバッグに切れ目を入れて、耐熱皿の上に置き、加熱してください。油分の多い、骨つきの肉料理は電子レンジで加熱するとムラができるので、必ずバッグから取り出してください。また、湯せんで温めも可能です。沸騰寸前の熱湯で温めてください。



肉や魚の下ごしらえ

最も良い結果を得るには、真空パックする1-2時間ほど、お肉・魚を半冷凍してからFoodSaver®バッグに入れて吸引密封してください。この処理をする事で食材本来の汁気や形を保ちながら、しっかりと密封もできます。



半冷凍が難しい場合、ペーパータオルを肉・魚とバッグの間に敷きます（密封する線より下）。ペーパータオルが余分な水分・汁気を吸収しますので、一緒に吸引密封してください。

メモ：酸素を取り除くため、牛肉は真空パック後、色が濃く見えませんが、これは腐食している訳ではありませんのでご安心ください。



ハードチーズ

チーズの鮮度を保つためには、使用後、毎回吸引密封してください。開けるたびに、2.5センチほど必要なので、開封する回数に応じてFoodSaver®バッグを長めに切り取って、吸引密封してください。通常の10センチ以上の余裕も合わせて計算して、切ってください。チーズを使用する際、密封された端をハサミで切り取り、チーズを取り出してください。ご使用後はバッグに戻し、吸引密封してください。

注意：

嫌気性菌の恐れがあるため、ソフトチーズは吸引密封できません。



野菜の下ごしらえ

野菜は軽く湯通ししてから吸引密封してください。この処理をする事で風味、色、食感を低下させる酵素の発生を抑えます。

野菜を湯通しするには、沸騰したお湯に野菜を入れるか、電子レンジにかけます。電子レンジにかけの際、野菜は固めに仕上がるようにレンジをかけます。湯通しする時間は葉物やグリーンピースの場合、約1-2分；サヤエンドウ、スライスしたズッキーニやブロッコリーなら3-4



食材の下ごしらえ・準備・加熱のヒント

分; にんじんなら5分ほど; そしてトウモロコシなら7-11分です。湯通しした野菜は冷水に浸し、火が通り過ぎるのを防ぎます。仕上げにふきん又はペーパータオルなどで水分を拭き取り、FoodSaver®バッグに入れ、吸引密封します。

メモ: 全ての野菜（ブロッコリー、芽キャベツ、キャベツ、カリフラワー、ケール、カブ）は保存時にガスを発生させます。従って、湯通しした後は、必ず冷凍庫で保存してください。

野菜を冷凍する場合、1-2時間冷凍庫に入れ、半冷凍状態にするか、完全に凍らせてください。小分けして野菜を凍らせたい場合、ベーキングシートなどに触らない程度の間隔を開け、分けたい量にします。このように一手間取ることで、大きな塊になるのを防ぎます。凍りましたら、ベーキングシートから外して、FoodSaver®バッグに入れ、吸引密封し冷凍庫にて保管してください。

注意:

注意: 嫌気性菌の恐れがあるため、フレッシュマッシュルーム、たまねぎ、ニンニクは絶対に真空パックしないでください。



葉物野菜の下ごしらえ

葉物野菜の保存は真空フレッシュボックスで行うのが一番良いです。まず野菜を水洗いし、水気をしっかり拭き取るまたはサラダスピンナーを使って水気をしっかり取ってください。水気を拭き取った後、キャニスターに入れ、空気を吸引。冷蔵庫に入れて、保管してください。

食材の下ごしらえ・準備・加熱のヒント



果物の下ごしらえ

柔らかいフルーツやベリー類を冷凍させる場合、1-2時間冷凍庫に入れ、半冷凍状態にするか、完全に凍らせてください。小分けして果物を凍らせたい場合、ベーキングシートなどに触らない程度の間隔を開け、分けたい量にします。このように一手間取ることで、大きな塊になるのを防ぎます。凍りましたら、ベーキングシートから外して、FoodSaver®バッグに入れ、吸引密封し、冷凍庫にて保管してください。

お好みの量で小分けし、真空パックすることで、後日お菓子づくりに利用したり、お好みのフルーツサラダが一年中お楽しみいただけます。冷蔵庫にて保存の場合、FoodSaver®真空フレッシュボックスのご利用をおすすめします。



焼き菓子など

柔らかくてふわふわした焼き菓子を保存する場合、形なども一緒に維持したいので、FoodSaver®真空フレッシュボックスのご利用をおすすめします。もしバッグを使用する場合、1-2時間冷凍庫に入れ、半冷凍状態にするか、完全に凍らせてからバッグに入れて吸引密封をしてください。すぐに使用しないクッキー生地、パイ型、パイやケーキミックスなどを真空パックしておけば、後日簡単に調理ができます。



コーヒーや粉物など

吸引時に粉末の吸い上げを防ぐために、コーヒーフィルターまたはペーパータオルを食材の上にのせ、吸引密封してください。また、パッケージごと専用バッグに入れて吸引密封するか、真空フレッシュボックスを使って真空保存することも可能です。



食材の下ごしらえ・準備・加熱のヒント



スープ類などの液体

スープストックなどの液体を真空パックする際、鍋やパウンドケーキ型もしくは製氷皿へ事前に1〜2時間冷凍庫に入れ、半冷凍状態にするか、完全に凍らせてください。鍋から凍った液体を取り、FoodSaver®バッグに入れ、吸引密封してください。"レンガ"のように冷凍庫に積み重ねることができます。使用したい時に取り出し、電子レンジ又は弱火にかけた湯せんにコトコト煮ながら(75℃以下)解凍します。電子レンジで解凍する場合、バッグの角を切って、皿にのせてください。

瓶に入っている飲料にはFoodSaver®ボトルストッパーを元の容器のままご利用ください。飲料からボトルストッパーの下の方に3センチ以上の間隔をあけておいてください。炭酸飲料には使えません。ボトルストッパーは繰り返しご利用いただけます。



作り置き、残り物、サンドウィッチなど

作り置きの食事、多めに作った食事の残り物やサンドウィッチ等をFoodSaver®真空フレッシュボックスなどを利用し、効率良く保存してください。真空フレッシュボックスは電子レンジ可、食器洗浄機対応。真空フレッシュボックスは軽量ですので、オフィスへ行く時、学校へ又はアウトドアに持っていくのにぴったりです！



スナック菓子

真空パックすることでスナック菓子の鮮度がより長く保てます。クラッカーなどの崩れやすいお菓子にはFoodSaver®真空フレッシュボックスをご利用ください。

食品以外のものを真空パックする



FoodSaver®は食品以外の商品を酸化・劣化および水分から守ります。FoodSaver®バッグ、キャニスター、およびアクセサリーの手順に沿って真空パックをお作りください。



銀食器をパックする際、フォークなど尖っている物がバッグに穴を開けるのを防ぐために、ペーパータオルなどでフォークを巻き、クッション層をつくってから、通常通りにパックしてください。次回、必要な時にさっと取り出し、変色のない、輝くきれいは食器がおもてなしで活躍するでしょう！



ウォーターバッグとしても利用できます。新鮮な飲み水を用意するために、FoodSaver®バッグに氷をいれ、真空パックしてください。バッグの中の氷が溶け、必要な時に角を切れば、ストローを刺して直接飲む又は注ぎ口としてコップ等にいれてお楽しみいただけます。



セーリングや船乗りなどお出掛けする際、食料、替えの電池、メモリーカード、現金、身分証明書、ボート免許や着替えなどを真空パックしておけば、濡れて困ることもありません！ただし、バッグを開けるためのハサミ又はナイフを持っていくのを忘れずに！



ご自宅・お車・ボートやキャンピングカーで使用する電池、懐中電灯、マッチ、ろうそく、非常道具、余分な食料やその他必要な物を水から守り、整理整頓もあわせてできます！



こんなときには

フードセーバー®本体各部の名称と機能について説明します。



症状 対処方法

赤の「密封」ランプが点滅している	- 本体がオーバーヒートしてしまっています。連続して使用する場合は、必ず20秒使用間隔をおいてください。長時間連続して使用すると、赤いランプが点滅し、自動的に電源が切れます。この場合、20分ほど本体を冷ましてから、再度ご使用ください。 - 連続して使用する場合、必ず20秒以上間隔をおいてください。 - ロックレバーが『オン』の状態 で保管されており、パッキンがつぶれてしまっている。ロックレバーを『ストア』又は『オープン』へ回しパッキンが元に戻るまで10-20分ほどお待ちください。 - 吸引ポンプが120秒以上連続して作動していた。連続使用時には、赤いランプが点滅し、自動的に電源が切れます。吸引ポンプが作動しているのに、吸引されていなければ、次の項目の内容をご確認ください。 - ロックレバーが『オン』に設定されてからスタンドバイ状態が5分以上となった場合、ロックレバーを『オープン』又は『ストア』に回してくださいの合図です。
吸引ポンプが作動しているが、バッグから空気が吸引されません	- バッグを専用バックロールから作った場合、片側が必ず密封されていることを確認してください（「袋をつくる」P.9を参照ください） - バッグの位置を調整して、再度試みてください。吸引溝にバッグの端が入っていることを確認してください。 - バッグにシワが寄っています。シワ寄せを防ぐためには、両手でバッグを持ち、軽く伸ばしながら吸引溝へ挿入してください。 - 本体を開け、パッキンが正しく設置されている事を確認してください。異物、ゴミなどが上下パッキンに付着していないか確認してください。（詳しくは「お手入れ方法」P.13を参照ください） - ロックレバーが『オン』の状態 で保管されており、パッキンがつぶれてしまっている。ロックレバーを『ストア』又は『オープン』へ回しパッキンが戻るまで10-20分ほどお待ちください。 - 本体ふたがしっかり下がっている事を確認してください。ロックレバーが「カチッ」というまで回されず、しっかりとフタを固定していない場合、パッキンとフタの間に隙間が生じ、漏れの原因になります。
パッキンがゆるいもしくは亀裂が入っている	- パッキンを取外し、きれいに洗い、吸引溝に戻してください（詳しくは「お手入れ方法」P.13をご確認ください） - パッキンに若干の劣化が確認された場合、パッキンを取外し、裏返して使用してください。 - 消耗品の購入に関してはカスタマーサービス0120-36-2040もしくはホームページwww.foodsaverjapan.comから購入してください。
バッグが密封されません	- バッグの中に液体が多すぎます。吸引・密封する前に凍らしてください。 - 接着ヒーター付近に食べカスや異物があるか確認してください。ある場合、パッキンを取外し、きれいに洗い、吸引溝に戻してください（詳しくは「お手入れ方法」P.13をご確認ください）。 - 接着部分のシワを防ぐためには、吸引溝に差し込む際、軽くバッグを伸ばしながら挿入してください。吸引ポンプが作動するまでこの状態でおさえていてください。

症状 対処方法

コントロールパネルのライトが点灯しません。	- 電源コードをコンセントに正しくさし込んでいますか？ - コンセントに電源がきていますか？ヒューズ又はブレーカーを確認してください。 - 本体ふたが完全に下がっており、ロックレバーが『オン』に回してある事を確認してください。
ロックレバーが「オン」に回してあり、ボタンを押しても作動しません。	- 電源コードをコンセントに正しくさし込んでいますか？ - コンセントに電源がきていますか？ヒューズ又はブレーカーを確認してください。 - ロックレバーを『オープン』、本体ふたが完全に下がっている事を確認し、再度ロックレバーを『オン』に回してください。
バッグを差し込んでも、何もおきません。	- 食品からバッグの端まで十分余裕があり、ドリフトトレイの中央まで届く事を確認してください。食品の周りをしっかり包むには食品からバッグの端まで約8センチの余白が上部に必要です。 - バッグを挿入する際、両手でバッグを持ち、軽く伸ばしながらバッグを挿入してください。バッグの巻きを下向きにして吸引溝へ挿入してください。
空気を一度吸引したのですが、またバッグに空気が入ってしまいました。	- バッグのジッパー又は接着シールを確認してください。バッグにシワが寄っていると、空気が侵入してしまいます。シワ寄せを防ぐためには、両手でバッグを持ち、軽く伸ばしながら吸引溝へ挿入してください。 - ジッパーやバルブに食品が付いていると（ジュース、油、粉末など）、しっかり密着しないため、空気が侵入します。この場合、バッグを開け、ジッパー、接着面やバルブ付近を拭き取り、再度、吸引・密封を行ってください。 - とがった食品などをバックした場合、袋に穴が空いてしまった可能性があります。穴が空いている場合は、新しいバッグにお取替ください。とがった食品はクッション材（ペーパータオル等）で一度包み、軽く吸引・密封してください。 - 食材が発酵もしくは天然ガスが発生しました。万が一、このような状況になりましたら、食材が腐食し始めた可能性がある為、処分してください。 - バッグの不良。バッグに穴が空いている可能性があります。新しいバッグで吸引密封を行ってください。
バッグが溶けてしまう	- 密封用ヒーターの温度が上がりすぎた可能性があります。必ず20秒以上使用間隔をおいてから次の密封作業を行ってください。 - 必ずFoodSaver®専用のバッグをご使用ください。FoodSaver®バッグやロールはFoodSaver®本体と一緒に使用する為に特別設計されています。
フードセーバー®真空ボックスの空気の吸引ができません。	- ふたが下の容器ときちんと揃っている事を確認してください。 『アクセサリ』ボタンを押している事を確認してください。 - フタの4隅がしっかり閉じている事を確認してください。 - ふたの内側のゴムパッキンに異物、食べカスなどが付着していない事を確認してください。 - フレッシュボックスのフチにヒビ、キズなどが無いことを確認してください。ボックスのバルブ周辺が汚れていないか確認してください。
それでもお困りの場合は：	- カスタマーサービスにお問い合わせください：0120-36-2040 - その他、使用方法のヒントやよくある質問に対する回答を参照したい場合は：www.foodsaverjapan.com をご覧になってください。

ありがとうございます

[品名：フードセーバー®FM3943]

お客様電話番号（購入時）

無料修理規定

- お問い合わせ先