



フードセーバー® VS0280

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す。

- 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。

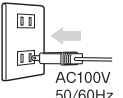


安全にお使いいただくために

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。
本文の内容をよく理解してから、ご使用ください。

      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	「人が死亡又は重傷等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以外の電圧で使用しない ・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。 火災や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、異常な状態で使用すると、火災や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 ・火災や感電、ケガを防ぐため、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	自分で分解や修理をしない ・自分で分解、改造、修理する事は絶対にしないでください。 破損や故障、ケガ、事故などの原因になります。 ・本体や電源コード、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フードセーバー カスタマーサービスセンター に修理を依頼してください。	
 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や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	・専用のバッグ類に熱いものを入れる際は、やけどにご注意ください。	

注 意	「人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される」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。	
 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 ・使用時は本体を逆さにしたり、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。感電や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・付属品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	付属品の取扱い ・バックロールを電子レンジ（100℃まで）で使用する際は、ハサミ等で切れ目を入れてから加熱してください。 ・バックロールを湯せんする際は、必ず弱火にし沸騰直前のお湯で調理してください。 ・バックロールをオープンや直火にかけないでください。	
 禁止	ゴムやスポンジ 部分を研磨剤で拭かない ・ゴムやスポンジ部分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。	
  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。破損や故障、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。	

**この製品は片方の幅が広くなっている有極プラグが採用されています。有極プラグは挿す向きが決まっていますので、万が一コンセントに挿さらない場合は、向きを逆にして再度差し込んでください。

■ご使用上の注意

- 1. 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。真空保存することで鮮度を保ちますが、殺菌作用はありません。生鮮食品は、冷蔵庫や冷凍庫で保存してください。
- 2. 本製品は必ずフードセーバー®専用のバックロール、バッグと一緒にご使用ください。
- 3. 空気を吸引中に、少量の液体や食材が吸引溝に吸い込まれる場合があります。使用後は必ず、吸引溝を掃除してください。
- 4. 食材の入れすぎにご注意ください。必ず、容器の縁から食材まで2センチ以上の空間があることを確認してください。
- 5. 尖った部分があるもの（ナイフやフォーク等）を真空保存する場合は、ペーパータオルなどのクッション材で包んでから吸引・密封してください。クッション材がないと、バッグに穴があく可能性があります。
- 6. 生の野菜はエチレングスを発生するので、軽く湯通しするなど下処理をしてから真空保存してください。
- お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に対する責任は負いかねますので、ご了承ください。
- 取扱説明書の使用ガイドラインおよび指示が守られない場合は、当社は一切の責任を負いかねます。
- 使用前に、製品が破損していないか点検してください。
- 本製品はおもちゃではありません。お子様や監視・監督が必要な方による使用はおやめください。

■ご使用にあたって

- 本製品は、食品やその他の生活用品を真空保存するものです。
- 食品を保存するときは、空気の吸引をおこない、冷蔵庫や冷凍庫に保存してください。
 - 空気を抜いて密封しても、鮮度は少しずつ劣化します。早めの消費をお勧めします。
 - 本製品はあくまでも鮮度を保つものであり、殺菌作用はありません。保存には十分ご注意ください。
 - 業務用などで使用されている、強力な真空ポンプによる空気を抜き取る方法とは違います。完全な真空状態にはなりません。

■本製品の用途について

- 本製品は一般家庭で個人が使用するため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。

■保管と廃棄について

- 本製品は安全で乾燥した場所に保管し、次のような場所には保管しないでください。
 - ・極端に高温、低温、多湿になる場所
 - ・ほこりが多い場所
 - ・お子様の手の届く場所
 - ・野外、直射日光のあたる場所
 - ・油煙や湿気のある場所
- 保管の際は、グリース、油、泥、氷雪、未乾燥の塗料、他の滑りやすいものから遠ざけてください。
- 保管の際は、清潔に保ち、有害物から遠ざけてください。
- 保管の際は、必ず平らで安定した場所に保管してください。
- 本製品を廃棄するときは、行政・自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

■保守と点検について

- 事故防止のため、当社が推奨、または販売している部品のみ使用してください。
- 故障や劣化、火や化学物質で腐食した場合は、使用しないでください。

●お願い

- 使用方法を誤りますと、機器を傷めたり、故障の原因になります。
- 吸引溝は常にきれいな状態で使用してください。
 - 一般の容器や袋では空気の吸引はできません。密封のみの使用は可能です。
吸引・密封する場合は、必ずフードセーバー®専用のバックロール、バッグを使用してください。

はじめに

フードセーバー®をお買い上げいただき、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、

一人暮らしの方から大人数のご家族まで、さまざまな方に幅広い用途でお使いいただけます。

www.foodsaverjapan.com

フードセーバーを使ったレシピや、様々な活用法、困った時に役立つ情報は
上記のWEBサイトでご覧いただけます。

ご質問・ご使用時にお困りですか？
フードセーバーカスタマーサービスセンターへご連絡ください。
0570-047-210

.....

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。
フードセーバーは一般家庭用です。業務用としてご使用いただく場合の一切の責任は負いかねます
のでご了承ください。
※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。
.....

■もくじ

安全にお使いいただくために	1-2
ご使用上の注意	3
はじめに	4
フードセーバー®の特長	5
各部の名称とはたらき	6
ご使用方法	7
食材の下準備・加熱のヒント	8-11
お手入れ・保管方法	12
こんなときには	13-15
保証書	17



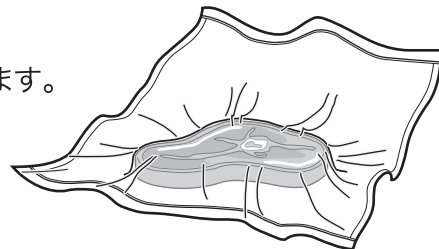
フードセーバー®の特長

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®は専用のパックロールやバッグを使って空気を吸引し、密封することで、
食材の鮮度の低下や、酸化による品質の劣化を軽減します。

●鮮度・香り・風味を長く保つ

肉、魚介などを密封することで酸化による劣化を防止します。

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



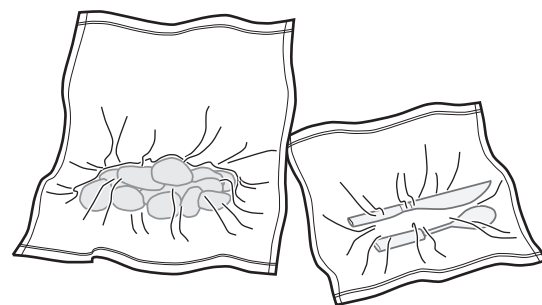
注意

- ・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ク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

まとめ買いした食材を賢く保存することで、
お金と時間を有効に使えます。

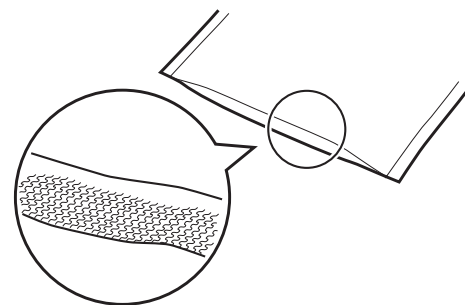
- ・食材の鮮度維持に
- ・作り置き料理の保存に
- ・料理の下ごしらえに
- ・茶葉や乾物の湿気防止に
- ・アウトドアに
- ・害虫防止に
- ・銀食器などの酸化による黒ずみ防止に



●専用のバッグで強力密封

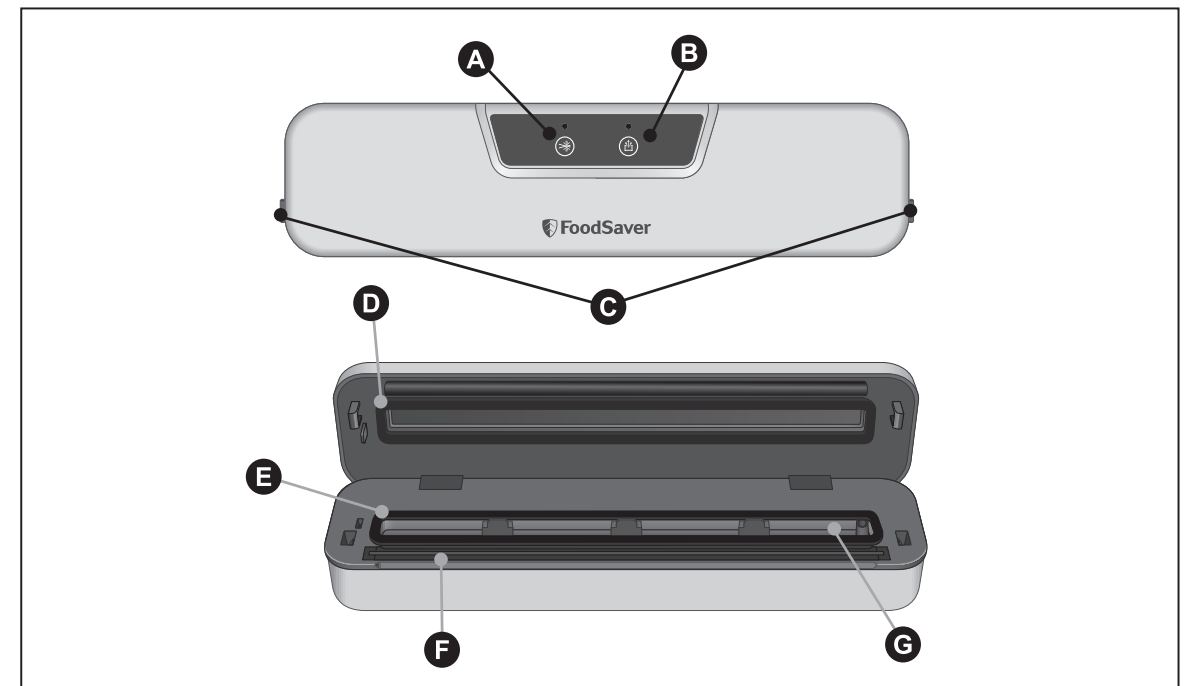
独自開発された専用のバッグによって、強力な
脱気力を実現しました。

- ・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、
空気と湿気をブロックします。



各部の名称とはたらき

フードセーバー VS0280



- | | |
|---------------------|---------------------|
| A 密封ボタン | E 下段スポンジパッキン |
| B 吸引&密封ボタン | F 密封用ヒーター |
| C ロック解除ボタン | G 吸引溝 |
| D 上段スポンジパッキン | |

1) 密封お知らせランプ

密封お知らせランプは密封中に点灯し、密封作業が終了すると消灯します。

2) 吸引お知らせランプ

吸引お知らせランプは吸引&密封時に点灯し、吸引&密封作業が終了すると消灯します。

3) 密封ボタン

このボタンは3つの用途があります：

1. バッグの端を密封します。
2. 吸引をストップし、バッグを密封します。パンやクッキーなど柔らかい食材が潰れるのを防ぎます。
3. 市販のスナック菓子などの袋を密封します。(真空にはできません。)

4) 吸引 & 密封ボタン

このボタンは2つの用途があります：

1. 吸引から密封までを自動で行います。
2. 吸引をストップします。

ご使用方法

1. パックロールを袋状（バッグ）にする

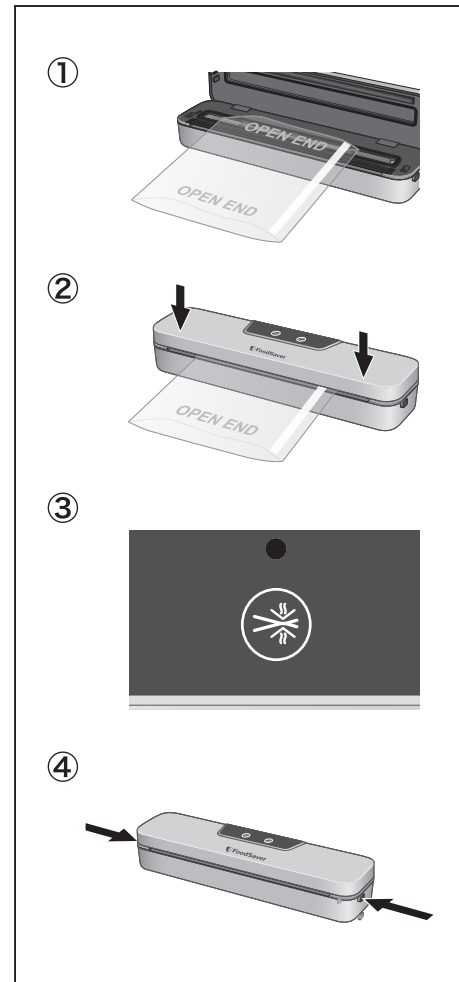
- 1) パックロールは長いロール状になっているので、保存したい食材の大きさに合わせてハサミでカットします。カットする長さは食材の大きさ（長さ）+10センチが目安です。カットする際は、なるべくまっすぐ切ってください。
- 2) 本体のフタを開け、パックロールの片側を密封用ヒーターより奥にセットします。
- 3) フタを閉じ、ロックします。
- 4) 「密封ボタン」を押します。
※密封中は「密封お知らせランプ」が点灯します。
- 5) 密封お知らせランプが消灯したら、密封完了です。ロック解除ボタンを押して、フタを開け、バッグを取り出します。

2. 空気を吸引・密封する

バッグに食材を入れます。
入れた食材からバッグの入口まで、必ず10センチ以上の余裕が必要です。

- 1) 本体のフタを開け、バッグの開いている口の先端を本体の吸引溝の深い所にセットします。
- 2) フタを閉じ、ロックします。
- 3) 「吸引&密封ボタン」を押します。モーターは完全に吸引されるまで作動し、完了後、自動的に密封します。
- 4) 密封中ランプが消灯したら、密封完了です。ロック解除ボタンを押して、フタを開け、バッグを取り出します。必要に応じて、冷蔵庫で保存してください。

注意：続けて真空パックする場合は、20 秒以上間隔をあけてください。

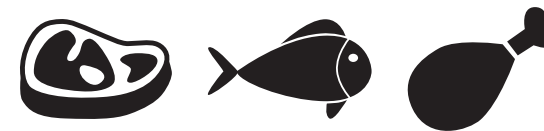


食材の下準備・加熱のヒント



>真空パックされた食材の解凍・温め

食材の解凍は必ず冷蔵庫、電子レンジ、もしくは湯せんで行ってください。生鮮食品の常温での解凍はおやめください。
電子レンジで温める場合は、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。油分の多い肉料理などは、真空パックしたまま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温めてください。湯せんで温める場合は、接着部分が開く恐れがありますので沸騰寸前の熱湯で温めてください。



>肉や魚の下準備

肉や魚は、1～2時間程度冷凍庫に入れ半冷凍状態にしてから、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水分や形を保ちながら、しっかりと密封することができます。

半冷凍が難しい場合は、キッチンペーパーを挟んでください。キッチンペーパーが水分を吸収し、吸い上げることを防ぎます。

メモ：牛肉は真空パックにすると酸素が取り除かれるため、色が濃く見えることがあります。

腐食しているわけではありませんのでご安心ください。



>野菜の下準備

野菜は下処理してから真空保存してください。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。

野菜の下処理は、沸騰したお湯もしくは電子レンジで行ってください。電子レンジを使用する場合、野菜は固めに仕上がるようにしてください。ゆで時間は、葉物やグリーンピースは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は3～4分、にんじんは5分ほど、トウモロコシは7～11分が目安です。ゆでた野菜は冷水に浸し、火が通り過ぎるのを防いでください。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、バッグに入れ吸引・密封します。

メモ：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、カブなど）はエチレングスを発生します。ゆでた後は、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時間程度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、クッキングシートなどに間隔を空けて並べます。凍ったらクッキングシートから外して、バッグに入れ吸引・密閉し、冷凍庫で保管してください。

注意：嫌気性菌が発生する恐れがあるため、フレッシュマッシュルーム、玉ねぎ、にんじりは絶対に真空保存しないでください。

食材の下準備・加熱のヒント



>葉物野菜の下準備

葉物野菜の保存には真空コンテナが便利です。野菜を水洗いし、水気をしっかり切った後、真空コンテナに入れ、吸引・密閉します。冷蔵庫に入れて保管してください。



>果物の下準備

柔らかいフルーツやベリーなどを冷凍する場合、1～2時間程度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、クッキングシートなどに間隔を空け並べます。凍ったらクッキングシートから外して、バッグに入れ吸引・密閉し、冷凍庫で保管してください。冷蔵庫で保存する場合は真空コンテナのご利用をおすすめします。



>ハードチーズ

チーズの鮮度を保つためには、開封後は毎回吸引・密閉し真空保存してください。チーズを取り出す際は、密封された端をハサミ

で切り取り出してください。ご使用後はバッグに戻し、吸引・密閉して保存してください。

注意：嫌気性菌が発生する恐れがあるため、ソフトチーズは真空保存しないでください。



>焼き菓子など

柔らかくてつぶれやすい焼き菓子などは、真空コンテナのご使用をおすすめします。バッグを使用する場合は、1～2時間程度冷凍庫に入れ半冷凍状態にするか、完全に凍らせてから吸引・密閉をしてください。すぐに使用しないクッキー生地やパイ生地、ケーキミックスなどを真空パックしておけば、いつでも簡単に調理ができます。



>コーヒーや粉物など

粉物などの細かい粒子が吸引時に真空ポンプに吸い込まれないようにするため、コーヒーの紙フィルターやキッチンペーパーをバッグや真空コンテナの上に置いて、吸引・密閉してください。また、食材を元の袋のまま真空パックすることも可能です。

食材の下準備・加熱のヒント



>スープなどの液体

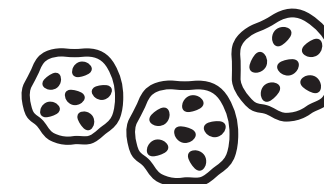
スープストックなどの液体を真空パックする際は、鍋やパウンドケーキ型、製氷皿などで1～2時間程度冷凍庫に入れ半冷凍状態にするか、完全に凍らせてください。凍った液体をバッグに入れ、吸引・密閉してください。使用する際は、電子レンジ又は湯せん(75℃以下)で解凍します。電子レンジで解凍する場合は、バッグに切れ目を入れて耐熱皿にのせてください。

瓶に入っている飲料には、ボトルストッパーをご使用ください。ボトルストッパーの下側と飲料の間は、3cm以上間隔をあけてください。炭酸飲料にはご使用いただけません。ボトルストッパーは繰り返しご使用いただけます。



>作り置き、残り物、サンドウィッチなど

真空コンテナなどを利用し、効率良く作り置きの食事や残った食事、サンドウィッチ等を保存しましょう。真空コンテナは電子レンジでご使用いただけます。食器洗い洗浄機にも対応しています。



>スナック菓子

真空保存することでスナック菓子の鮮度がより長く保てます。クラッカーなどの割れやすいお菓子には真空コンテナをご使用ください。



>食品以外の物

バッグやアクセサリなども酸化や劣化、水分から守ります。

とがった部分がある物(ナイフ、フォーク等)を真空パックする際は、バッグに穴が開くのを防ぐため、ペーパータオルなどで保護してください。変色を防ぎ、輝くきれいな状態で保存できます。



● キャンプやハイキングなどのアウトドアでも大活躍。道具や食料を水から守り、コンパクトにまとめてくれます。



食材の下準備・加熱のヒント



- ウォーターバッグとしてもご利用いただけます。バッグに氷を入れ、真空パックします。バッグの中の氷が溶けたら、角を切ってストローを刺して飲んだり、コップに注いで飲みます。



- セーリングやクルージングなどでは、食料や電池、現金、身分証明書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を持っていくのを忘れずに！



- いざという時のために、電池や懐中電灯、マッチ、ろうそくなどの非常用品や、食料やその他必要な物の保存にも役立ちます。



お手入れ方法

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。

ゴムパッキンと吸引溝付近に食材が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。上下のパッキンは取外し可能です。中性洗剤とぬるま湯で洗えます。



保管方法

保管する際は、ロック解除ボタンを押してください。
絶対にロックしたまま保管しないでください。
パッキンが押しつぶされ、劣化し真空しにくくなることがあります。



こんなときには

フードセーバー® 使用時のトラブル対処方法について説明します。

現象	対処方法
密封お知らせランプ(赤)が点滅している	・本製品がオーバーヒートしています。続けて吸引・密封する際は、必ず20秒以上間隔をあけてください。連続して使用すると、保護センサーが働き、操作を停止し、赤いランプが点滅します。冷却するまで本機を休ませてください。 ・密封と密封の間は必ず20秒以上間隔を開けてください。
吸引が止まらない	・バックロールからバッグを作成した場合、片側が閉じていることを確認してください。詳しくは P.7「バックロールを袋状(バッグ)にする」をご確認ください。 ・バッグの位置を調節し、再度試してください。バッグの先端が吸引溝に入っているのを確認してください。 ・密封用ヒーターに沿ってバッグにシワがよっていないか確認してください。シワを防ぐためには吸引溝に差し込む際、バッグを軽く引っ張ってください。 ・本体のフタを開け、パッキンがしっかり設置されているのを確認し、異物、汚れなどが上下のパッキンにないことを確認してください。



こんなときには

フードセーバー® 使用時のトラブル対処方法について説明します。

現象	対処方法
バッグが密封しない	・食材からの水分などが接着部分に付着し、密着を妨げています。ハサミなどでバッグを開け、密着する部分の内側の汚れや水分をふき取り、再度、吸引・密封してください。 ・液体は、冷凍してから吸引・密封してください。 ・パッキンに食材などが付着していないか確認してください。食材などが付着している場合は、パッキンを取り外し、きれいに洗浄してから戻してください。詳しくは、「P.12 お手入れ方法」をご確認ください。 ・バッグにシワがよっていないか確認してください。シワがよるのを防ぐためには、バッグを軽く引っ張りながら吸引溝に差し込んでください。
バッグを本体に差しこめません	・バッグの端が、吸引溝の中央まで届いていますか？必ず10センチほど余裕をもってバッグを切ってください。 ・バッグを軽く引っ張りながら、バッグの端を吸引溝に差し込んでください。



こんなときには

フードセーバー® 使用時のトラブル対処方法について説明します。

現象	対処方法
空気を一度吸引したが、 またバッグに空気が入っ てしまった	・密封部分を再度確認してください。シワが寄っている場合、空気が侵入する可能性があります。密封部分にシワがよるのを防ぐのには、吸引溝にバッグを差し込む際、軽くバッグを伸ばしながら差し込んでください。 ・食材からの水分などが密着部分に付着すると、うまく密封できない場合があります。 この場合、バッグをハサミなどで切って開け、密着する部分（バッグ内側）の汚れや水分をふき取り、再度、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ている可能性があります。 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。
バッグが溶けた	・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。
その他	・フードセーバー カスタマーサービスセンターまでお問い合わせください。 0570-047-210 ・その他ご使用のヒントやよくあるご質問に対する答えは、 www.foodsaverjapan.com をご覧ください。

■仕様

型 名	フードセーバー®VS0280		
電 源	AC100V 50/60Hz	生産国	中国
消費電力	80W	重 量	0.99Kg
外形寸法	約 376.0mm×90.0mm×69.0mm		

保証書

この度は当社製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

この保証書は、保証期間中に故障が発生した場合には、下記の無料修理規定にしたがって無料修理を行うことをお約束するものです。

この製品が、万一保証期間内に故障した場合は、フードセーバーカスタマーサービスセンターにご連絡願います。

保証期間内に限り無料にて修理させていただきます。（ご返送の際に発生する送料はお客様のご負担となります。）

※修理を希望される場合、本書とお買い上げ証明（お買い上げ明細書、レシート、領収書など）の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

【品名：フードセーバー® VS0280】

お客様ご氏名： _____ 様 ご購入日： _____ 年 月 日

お客様ご住所：〒 _____ 保証期間：ご購入日より1年間

お客様電話番号（購入時） _____

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明な点がございましたら、下記の当社フードセーバーカスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

無料修理規定

- 取扱説明書・本体貼付ラベル等の注意書きにしたがった使用状態で故障した場合は、保証期間内に限り無料修理いたします。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
 - 本書の提示がない場合
 - お買い上げ明細書がない場合および本書の字句を書き替えられた場合。
 - 使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
 - お引き渡し後の輸送・落下・水濡れ等による故障および損傷。
 - 火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
 - 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
 - 故障の原因が本機以外にある場合。
- 付属品等の消耗品の交換。
 - 車輛船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
 - 一般家庭用以外の用途（業務用など）で生じた故障および損傷。
- 取扱説明書に記載された「安全のご注意」を守られていない場合の故障。
- 直接修理窓口へ送付した場合の送料等や出張修理を行った場合の出張料等は、お客様の負担となります。
- 消耗品は保証対象外となります。
- 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
- 保証に関して不明の点がございましたら、当社フードセーバーカスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行しませんので大切に保管してください。

お問い合わせ先

フードセーバーカスタマーサービスセンター

 **0570-047-210**

受付時間 平日 10:00 ～ 18:00 (祝日、年末年始を除く)

輸入元：ニューウェルブランドズ・ジャパン合同会社
〒108-0023 東京都港区芝浦 4-9-25 芝浦スクエアビル

© 2023 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Newell Brands Japan G.K., Shibaura Square Building, 4-9-25, Shibaura, Minato-ku Tokyo, 108-0023 Japan. One Year Limited Warranty – see inside for details.
VS0280-040_23JM1_GCDS-JC

PKG0001462122