



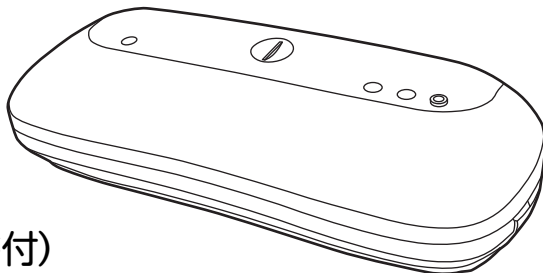
## ご使用になる前に

この取扱説明書（保証書付）  
を最後までお読みのうえ  
正しくお使いください。

一般家庭用

フードパック

FDP-5700



## 取扱説明書（保証書付）

### も く じ

安全上のご注意	1～2
各部の名称とはたらき	3
はじめに	4
ご使用上のポイント	5～6
使いかた	7～12
ご使用前の準備	7
フィルムの片側をシール（溶着）する	8
フィルムを脱気密封する	9～10
フィルムを脱気せずに密封する	11～12
フィルムの再利用について	13
消耗品・別売品について	13
お手入れと保管	14
故障かな？と思ったら	15～16
仕 様	17
アフターサービスについて	18
保証書	裏表紙

お買い上げいただきありがとうございました。  
なお、この取扱説明書（保証書付）は、大切に  
保管してください。  
万一ご使用中にわからないことや不都合が  
生じたとき、きっとお役に立ちます。

この商品は、海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

# 安全上のご注意

ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



## 警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



## 注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

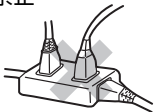
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## 警告



交流100V以外での使用やコンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしない

禁止

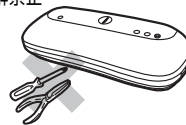


●延長コードやタコ足配線などで定格を超えると、コンセント部が異常発熱して、発火や火災の原因になります。



修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない

分解禁止



●発火したり、異常動作してけがの原因になります。  
※修理はお買上げの販売店へご相談ください。



電源・本体側プラグは根元まで確実に差し込む

指示に従う

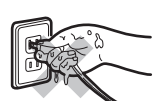
●感電や発熱による火災の原因になります。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。ぬれた手で抜き差ししない

ぬれ手禁止

●不意に動作してけがをしたり、ショート・感電の原因になります。



包装用ポリ袋はお子様の手の届かない場所に保管する

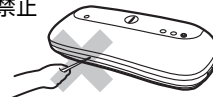
指示に従う

●誤って顔にかぶったり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。



開口部やすき間にピンや針金、金属物などの異物を入れない

禁止



●感電や異常動作してけがをする原因になります。



定期的に電源・本体側プラグのほり取りを取る。プラグにピンやゴミを付着させない

指示に従う

●ピンやゴミが付着したり、ほり取りがたまると、感電・ショート・発火の原因になります。また、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。電源・本体側プラグのお手入れは、乾いた布で拭いてください。



# 警告



指示に従う

使用中に本体に異常があったり、電源・本体側プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

- 感電や発火のおそれがあります。



水ぬれ禁止

本体や操作部に水（食材の汁なども含む）や油をつけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

- 感電・ショート・火災・故障の原因になります。



禁止

電源コードや電源・本体側プラグが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しない

- 感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない

- やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードを傷付けたり、破損させたり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねて使用したりしない

- また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災や、感電の原因になります。 ※結束バンドは必ずはずす。

# 注意



指示に従う

電源・本体側プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ずプラグを持って引き抜く



- 感電やショートして発火する原因になります。



プラグを抜く

長時間使用しないときや使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

- 絶縁劣化による感電や漏電により火災・やけど・けがの原因になります。 ※本製品は電源プラグをコンセントに差し込むと通電状態となります。通電したまま放置しないでください。



禁止

バックした保存物はオープンで使用しない。またフィルムは火のそばに置かない

- フィルムが発火する原因になります。



禁止

不安定な場所や、湿気・ほこりの多い場所では使用しない

- けがをしたり、火災・感電の原因になります。



接触禁止

使用直後は本体の熱線やフィルムのシール部に触れない

- やけどの原因になります。



禁止

本体の上に乗ったり、重いものをのせない。また本体に強い衝撃を与えない

- 破損や故障・けがの原因になります。



禁止

本製品は一般家庭用です。絶対に業務用には使用しない

- 本製品に無理な負担がかかり、火災や故障の原因になります。



禁止

掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

- 変質・破損などによりけがや事故の原因になります。



禁止

お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない

- 製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。

お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。

- ※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になりますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしっかり拭き取ってください。



# 各部の名称とはたらき

## 動作ランプ

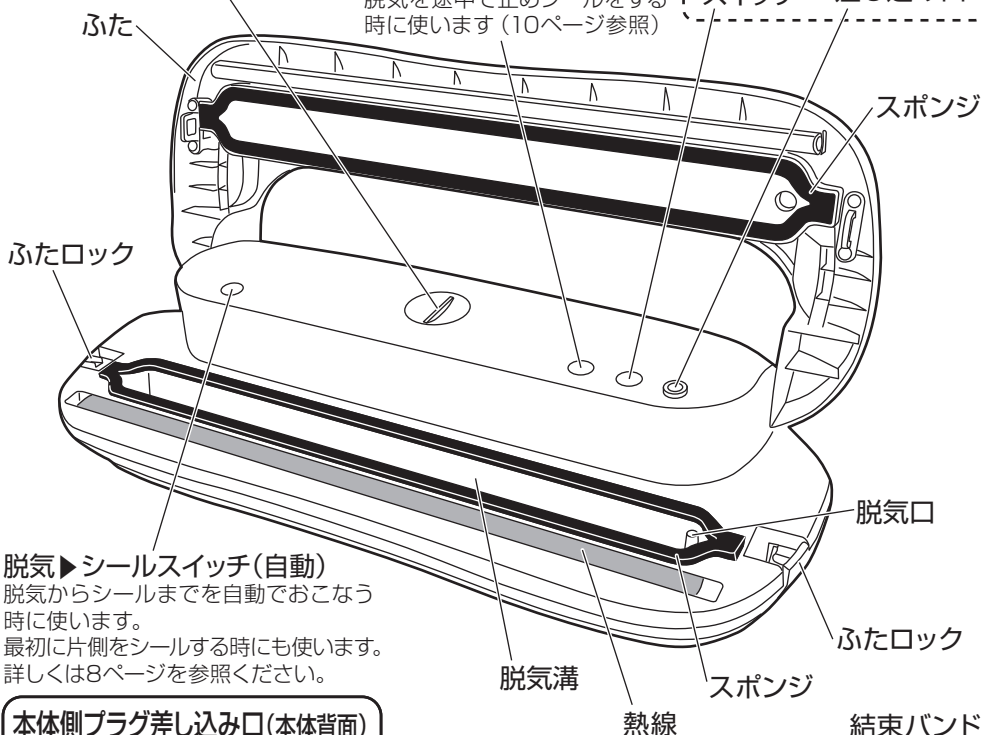
- 電源 (緑点灯) …通電し、待機状態
- 脱気 (緑点滅) …脱気をしている状態
- シール (赤点滅) …シールをしている状態

※別売の専用密封容器を使用するときに使います。

容器脱気スイッチ 接続ホース  
差し込み口

## シールスイッチ (手動)

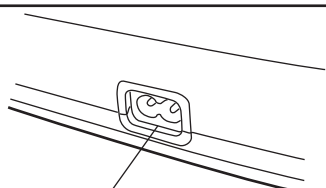
脱気を途中で止めシールをする時に使います (10ページ参照)



## 脱気▶シールスイッチ (自動)

脱気からシールまでを自動でおこなう時に使います。  
最初に片側をシールする時にも使います。  
詳しくは8ページを参照ください。

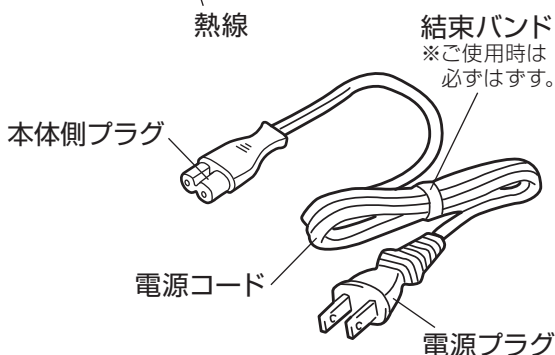
## 本体側プラグ差し込み口 (本体背面)



## 付属品



保存用フィルム (ロールタイプ) …1本  
(幅: 284mm×長さ: 3m)



※本製品は電源プラグをコンセントに差し込むと通電状態となります。  
使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。

# はじめに

フードパックは密封することによって、食材や生活用品などを上手に保存することができます。

- 肉類、魚類などを冷凍庫で上手に保存できます。
- ラップ保存などによる冷凍やけを防ぎます。
- 食材のニオイ移りを防ぎます。
- おもち、粉末類、乾物などを湿気や虫などから守ります。

※密封することで食材が絶対に腐らないとは限りません。できる限り早めにお召し上がりください。

※この製品には殺菌作用はありません。保存には十分注意をしてください。

## フードパックの効果

### ■ 節約に

- まとめ買い、または残った食材などをパック（密封）し、冷凍保存することによって食材の劣化を軽減します。
- ご家庭のニーズに合わせ、フィルムをお好みのサイズにカットし使用できるのでフィルムの無駄遣いを防ぎます。

### ■ 時間の短縮に

- 下ごしらえをした食材をパック（密封）しておけば、すばやく調理ができます。
- 冷凍庫や冷蔵庫からパック（密封）した食材を取り出し、そのまま茹でたり、電子レンジでの調理ができます。

### ■ 食材以外にも

- 食材以外のものもパック（密封）することにより、湿気や汚れ、虫などから守ることもできます。

### ■ 持ち運びに便利

- パック（密封）することにより、アウトドアなどのレジャーの際、持ち運びに便利です。

## 定格時間について

（必ずお守りください。内部温度が上がり故障の原因になります。）

※シールや脱気後は、必ず30秒以上休止してください。

※この製品の定格時間は15分です。15分を越える使用はしないでください。  
15分以上使用する場合は、60分以上休止してからご使用ください。

ご使用上のお願い.....

※取扱説明書内で説明している用語の内「シール」とは「溶着」という意味です。

# ご使用上のポイント

## ⚠ 水分に注意

フードバックは、非常に吸引力が強いのでわずかな水分も吸ってしまいます。

脱気溝に**水分**が溜まってしまうと、脱気口などから本体内部に水分が入り**故障の原因**になります。水分を含む食材や汁ものはお避けになるか**冷凍してから密封**してください。または別売の**保存用密封容器**を使用してください。

## ⚠ 汚れに注意

お使いの後は、必ず清掃をしてください。

脱気溝や熱線に**汚れ**が付着したまま使用すると**故障の原因**になります。ご使用後は必ず**清掃**をおこなってください。特に脱気溝や熱線の周辺は**水分や汚れ**をきれいに拭き取ってください。

### ■ 肉・魚の保存について

- 肉・魚は冷凍してから密封する。
- 魚は内蔵を取り除く。
- 冷凍せずに密封する場合はペーパータオルなどで包み、水分を吸収させてから密封する。
- 調理前のハンバーグやギョウザなどはラップに包んでから密封する。

#### ご使用上の注意

※肉・魚などは水分を多く含んだ状態で密封すると、脱気口などから本体内部に水分が入り故障の原因になります。

### ■ 野菜・果物の保存について

- ブロッコリー・とうもろこし・グリーンアスパラなどは新鮮なうちに一度茹で、冷ました後ペーパータオルなどで水分を吸収させてから密封する。
- レモンやパイナップルなどはスライスし密封する。
- リンゴなどは皮をむいてから密封する。

#### ご使用上の注意

※野菜や果物はガスが発生しやすいので、冷凍庫のみで保存してください。  
※白菜などの野菜や漬け物などの水分が多い食材は脱気せずに密封をするか、別売の保存用密封容器を使用してください。

# ご使用上のポイント つづき

## ■ 液状の食材の保存について

- カレー、シチューなどの調理物や、液状の食材を密封する場合は、あらかじめ冷凍してから密封するか、脱気せずに密封する。

### …ご使用上の注意…

- ※液状の食材は脱気する際、吸い込んでしまうため脱気密封には適していません。必ず冷凍するか、別売の保存用密封容器を使用してください。

## ■ その他の食材の保存について

- カニ、エビなど角がとがった食材はフィルムに穴が開くのを防ぐのと、水分を吸収させるためにペーパータオルに包んでから密封する。
- 小麦粉やコーヒーなどの粉末状の食材の場合は、もとのパッケージごと密封する。

### …ご使用上の注意…

- ※キノコ類・ご飯・パン・スナック菓子などのかた崩れしやすい食材は脱気せずに密封するか、別売の保存用密封容器を使用してください。

## ■ 食材以外のものを密封

- 銀食器・シルバーアクセサリなどはペーパータオルで包んでから密封することにより、表面の変色（黒ずみ）を防ぐことができます。
- 湿気から守っておきたい常備品や衣類などを密封しておくこともできます。

## ■ パックした食材の解凍・調理について

- 冷蔵庫や常温、電子レンジ、湯煎などで解凍・調理することができます。特に傷みやすい食材は常温で自然解凍しないでください。電子レンジを使用する場合は破裂を防ぐため、必ずフィルムの角を切り、空気の出入りを自由にした後、深皿などに入れた状態でおこなう。

### ⚠ 注意



- パックした保存物はオープンで使用しない。またフィルムは火のそばに置かない
- フィルムが発火する原因になります。

### …ご使用上の注意…

- ※脱気密封は完全な真空には相当しません。脱気とは空気を抜くことを意味します。業務用などで使用されている、真空ポンプにより空気を抜き取る方法とは異なりますので完全に真空パックにはなりません。
- ※密封することで食材が絶対に腐らないとは限りません。できる限り早めにお召し上がりください。
- ※この製品には殺菌作用はありません。保存には十分注意をしてください。
- ※いろいろな食材を混ぜて密封しないでください。密封する時は必ず同一の食材にしてください。

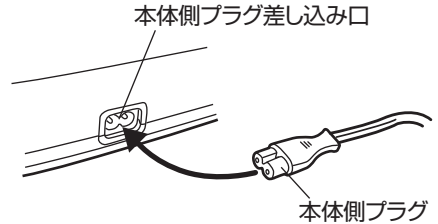
# 使いかた

## ご使用の前に確認してください

- 必ず専用のフィルムをご使用ください。一般のポリエチレン袋などではご使用できません。
- ご使用前には、電源コードや電源・本体側プラグに傷が付いていないかをご確認ください。

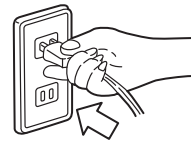
## Step1 ご使用前の準備

### 1 本体側プラグを本体側プラグ差し込み口に差し込む



### 2 結束バンドを必ずはずしてから電源プラグをコンセントに差し込む

- 動作ランプが緑色に点灯します。



### ⚠ 警告



交流100V以外での使用やコンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしない

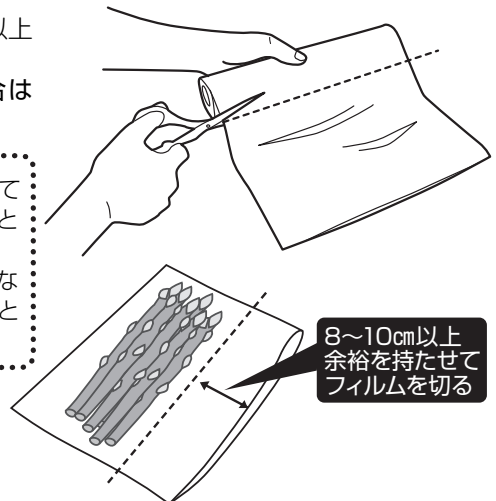
- 延長コードやタコ足配線などで定格を超えると、コンセント部が異常発熱して、発火や火災の原因になります。

### 3 フィルムを必要な長さに切る

- 保存するものの大きさより8~10cm以上余裕をとり、必要な長さに切る。
- ※再利用のフィルムを使用する場合は13ページをご参照ください。

#### ●ご使用上の注意●

- ※フィルムを切るときは、真っすぐに切ってください。曲がっていたり斜めに切るとシール不良の原因になります。
- ※保存するものに厚みがある場合は、十分な余裕をとって切ってください。余裕が短いとシール部分にシワが入りやすくなります。





# 使いかた つづき

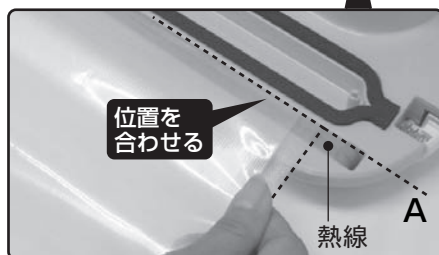
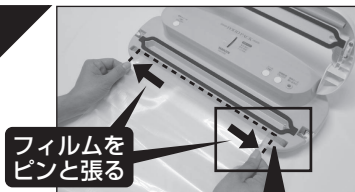
## Step2 フィルムの片側をシール(溶着)する

### 1 フィルムの位置を合わせる

- ふたを開け、フィルムの両側をピンと張る。  
※フィルム内側の模様がある面を下側にする。
- フィルム片端を熱線に合わせる。  
※写真のようにフィルムの片端を破線Aの位置に合わせる。

フィルムは下記のことに注意して位置を合わせてください。シールがうまくできません。

- 絶対にスポンジを越さない。
- フィルム内側の模様がある面を下側にする。



### 2 ふたを閉じロックする

- ふたを閉じふたの両端を上から押さえながら、本体の左右にあるふたロックを「パチッ」と音がするまで押す。

ふたがロックされていないとうまく動作しません。確実にロックされてふたが開かないことを確認してください。



### 3 フィルムをシールする

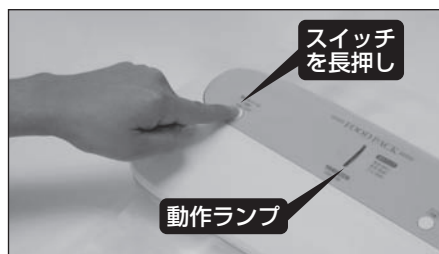
- 脱気▶シールスイッチを2~3秒長押しすると動作音が始まりシールします。

動作ランプについて(動作状態を表示します)

電 源 (緑点灯) …通電し、待機状態

脱 気 (緑点滅) …脱気をしている状態

シール (赤点滅) …シールをしている状態



※動作が始まるとふたロックが解除されます。

### 4 フィルムを取りはずす

- 動作ランプが赤点滅から緑点灯になったらシール完了です。
- 動作ランプが赤点滅から緑点灯になったことを確認してからふたを開けフィルムを取りはずす。

#### ⚠ 注意



接触禁止

使用直後は本体の熱線やフィルムのシール部に触れない

- やけどの原因になります。

#### ご使用上の注意

※ご使用の際は、定格時間を必ずお守りください。(詳しくは4ページの「定格時間について」をご参照ください。)

脱気密封する場合は9ページのStep3-1へ/脱気をせず密封する場合は11ページのStep3-2へ

# 使いかた つづき

## Step3-1 フィルムを脱気密封する

※脱気せずに密封する場合は、11ページのStep3-2へ

### ■脱気密封できるもの

かたちがしっかりした野菜・魚の切り身・冷凍した肉や液状食材・衣類など

※液状の食材や汁ものは、必ず冷凍してから脱気密封してください。

### 1 保存するものを入れる

- 保存するものを入れる前に、フィルムの片端がしっかりとシールされているか確認をする。シール部にシワやゴミがあると脱気密封後に空気が入ります。

#### ●ご使用上の注意●

- ※保存するものは、一度に大量に入れしないでください。
- ※水気を含んだ食材を脱気密封する場合は、ペーパータオルなどで水分を吸収させるか、冷凍してから脱気密封してください。
- ※痛んでいる食材は保存しないでください。



### 2 フィルムの位置を合わせる

- ふたを開け、シールされていないフィルムの端の両側をピンと張る。
- ※フィルム内側の模様がある面を下側にする。

- フィルムの端を脱気溝の中央部に合わせる。
- ※写真のようにフィルムの端を破線Bの位置に合わせる。

フィルムは下記のことに注意して位置を合わせてください。シールがうまくできません。

- フィルム内側の模様がある面を下側にする。

フィルムをピンと張る

位置を合わせる

脱気溝

両端を押さえる

ふたロック

ふたロック上部を押さえる

ふたがロックされていないとうまく動作しません。確実にロックされてふたが開かないことを確認してください。

# 使いかた つづき

## 4 脱気してフィルムをシールする

- 脱気▶シールスイッチを2~3秒長押しすると動作音が始まり脱気からシールまでを自動でおこないます。

動作ランプについて(動作状態を表示します)

- 電 源 (緑点灯) …通電し、待機状態
- 脱 気 (緑点滅) …脱気をしている状態
- シール (赤点滅) …シールをしている状態




※動作が始まるとふたロックが解除されます。

## 5 フィルムを取りはずす

- 動作ランプが赤点滅から緑点灯になったら脱気密封完了です。
  - 動作ランプが赤点滅から緑点灯になったことを確認してからふたを開けフィルムを取りはずす。
- ※密封後、しっかりとシールされているか確認をする。シール部にシワやゴミがあると脱気密封後に空気が入ります。



**⚠ 注意**

 使用直後は本体の熱線やフィルムのシール部に触れない  
● やけどの原因になります。

◆◆◆ ご使用上の注意 ◆◆◆  
※ご使用の際は、定格時間を必ずお守りください。(詳しくは4ページの「定格時間について」をご参照ください。)

## 脱気を途中で止め密封する場合

脱気中にシール(手動)スイッチを押すと、脱気を途中で止め密封することができます。(半脱気状態)

- Step3-1の①~③をおこなった後、脱気▶シールスイッチを2~3秒長押しする。
- 動作音が始まり、脱気の途中でシール(手動)スイッチを押す。  
(動作ランプは緑点滅から赤点滅になります)
- 動作ランプが赤点滅から緑点灯になったら密封完了です。ふたを開けフィルムを取りはずします。



◆◆◆ ご使用上の注意 ◆◆◆  
※「シール(手動)スイッチ」は、本体左側にある「脱気▶シール(自動)スイッチ」を押した後の脱気動作中でないと「シール(手動)スイッチ」を押しても動作しません。

# 使いかた つづき

## Step3-2 フィルムを脱気せずに密封する

### ■脱気をせずに密封できるもの

水分（汁気）の多い食材、タレ付けの肉や魚、かた崩れしやすいキノコ類・ポテトチップスなどのスナック菓子など

※液状の食材や汁ものは、フィルム（袋）の半分以下の容量にしてください。  
また脱気は絶対にしないでください。

### 1 保存するものを入れる

- 保存するものを入れる前に、フィルムの片端がしっかりとシールされているか確認をする。

#### ●ご使用上の注意●

- ※保存するものは、一度に大量に入れしないでください。
- ※液状の食材や汁ものを密封する場合は、フィルム（袋）の半分以下の容量にしてください。
- ※痛んでいる食材は保存しないでください。



### 2 フィルムの位置を合わせる

- ふたを開け、シールされていないフィルムの端の両側をピンと張る。  
※フィルム内側の模様がある面を下側に  
する。

- フィルムの端を熱線に合わせる。  
※写真のようにフィルムの端を破線Aの  
位置に合わせる。

#### ●ご使用上の注意●

- ※フィルムの端が脱気溝にかからないように  
にしてください。保存するものの水分が  
吸引され、脱気口などから本体内部に  
水分が入り故障の原因になります。



フィルムは下記のことにご注意して位置を合わせてください。シールがうまくできません。  
●フィルム内側の模様がある面を下側にする。

# 使いかた つづき

## 3 ふたを閉じロックする

- ふたを閉じふたの両端を上から押さえながら、本体の左右にあるふたロックを「パチッ」と音がするまで押す。

ふたがロックされていないとうまく動作しません。確実にロックされてふたが開かないことを確認してください。



## 4 フィルムをシールする

- 脱気 ▶ シールスイッチを2~3秒長押しすると動作音が始まりシールをおこないます。

動作ランプについて(動作状態を表示します)

- 電 源 (緑点灯) …通電し、待機状態
- 脱 気 (緑点滅) …脱気をしている状態
- シール (赤点滅) …シールをしている状態



※動作が始まるとふたロックが解除されます。

## 5 フィルムを取りはずす

- 動作ランプが赤点滅から緑点灯になったら密封完了です。
- 動作ランプが赤点滅から緑点灯になったことを確認してからふたを開けフィルムを取りはずす。



### ⚠ 注意



接触禁止

使用直後は本体の熱線やフィルムのシール部に触れない

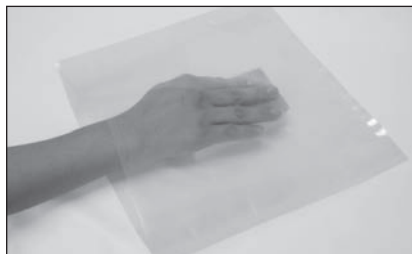
- やけどの原因になります。

### ● ご使用上の注意 ●

※ご使用の際は、定格時間を必ずお守りください。(詳しくは4ページの「定格時間について」をご参照ください。)

# フィルムの再利用について

- 水またはぬるま湯や台所用中性洗剤などでフィルムの内側と外側をスポンジなどでよく洗い、洗剤が残らないようきれいに洗い流がす。
- 水気は完全に除去してよく乾燥させてから再利用してください。
- ※肉類や魚介類、生もの、油っこいものに使用したフィルムは衛生上再利用しないでください。



## 消耗品・別売品について

- お買い上げの販売店または、弊社商品取扱店にて下記指定品番の製品をご購入ください。

### フードパック FDP-5700専用

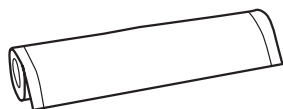
#### 保存用フィルム〈ロールタイプ〉小

幅：207mm×長さ：6m

1本

品番：Y-FDP20

JANコード：4983771572852



#### 保存用フィルム〈ロールタイプ〉大

幅：284mm×長さ：6m

1本

品番：Y-FDP28

JANコード：4983771572845



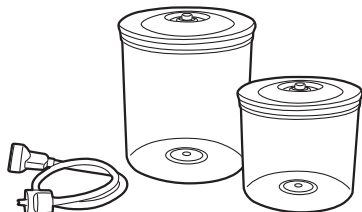
#### 保存用密封容器

大：2.5ℓ 小：1ℓ

各1個入

品番：FDP-2510

JANコード：4983771813627



#### ■密封容器はこんな食材を保存するのに便利

〈かたちの崩れやすい食材〉

キノコ類・ご飯・パン・スナック菓子など

〈液状の食材〉

カレー・シチューなどの調理物や、手作り

ダレ・ドレッシングなど

〈水分の多い食材〉

漬け物など

※保存用密封容器の使いかたにつきましては、保存用密封容器に同梱されている説明書を参照ください。

# お手入れと保管

■お手入れや移動の際は、電源・本体側プラグを抜き本体が十分に冷めたのを確認してからおこないます。フードパックは、食品を扱う器具です。ご使用後は必ずお手入れをしていつも清潔な状態で使用する。

## 警告



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。ぬれた手で抜き差ししない

- 不意に動作してけがをしたり、ショート・感電の原因になります。



本体や操作部に水(食材の汁なども含む)や油をつけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

- 感電・ショート・火災・故障の原因になります。



## 注意



お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない

- 製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。

※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック(樹脂)に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認ください。  
プラスチック(樹脂)に使用可能な洗剤でも、洗剤が残っていると、化学作用によりプラスチック(樹脂)を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤が残らないようしっかり拭き取ってください。



## ■ 本体のお手入れ

- 水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼって拭き取る。落ちにくい汚れは台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼって拭き、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤が残らないようきれいに拭き取る。
- 本体の丸洗いは絶対におこなわない。



## 特に脱気溝・脱気口・熱線的水分や汚れはきれいに

脱気溝・脱気口・熱線に水分や汚れが付着したまま使用すると故障の原因になります。ご使用後は必ず柔らかいふきんで水分・汚れをきれいに拭き取る。

※脱気溝に水分がたまっている場合は、本体を傾けて排水しない。本体内部に水分が入り故障の原因になります。水分はペーパータオルや柔らかいふきんで吸収してから、きれいに拭き取る。

## ■ スポンジのお手入れ

- ふたを開け、スポンジを取りはずし柔らかいふきんで水分や汚れを拭き取り、もと通り取り付ける。
- ※ 上下にあるスポンジは指でつまみ、引き抜いて取りはずします。

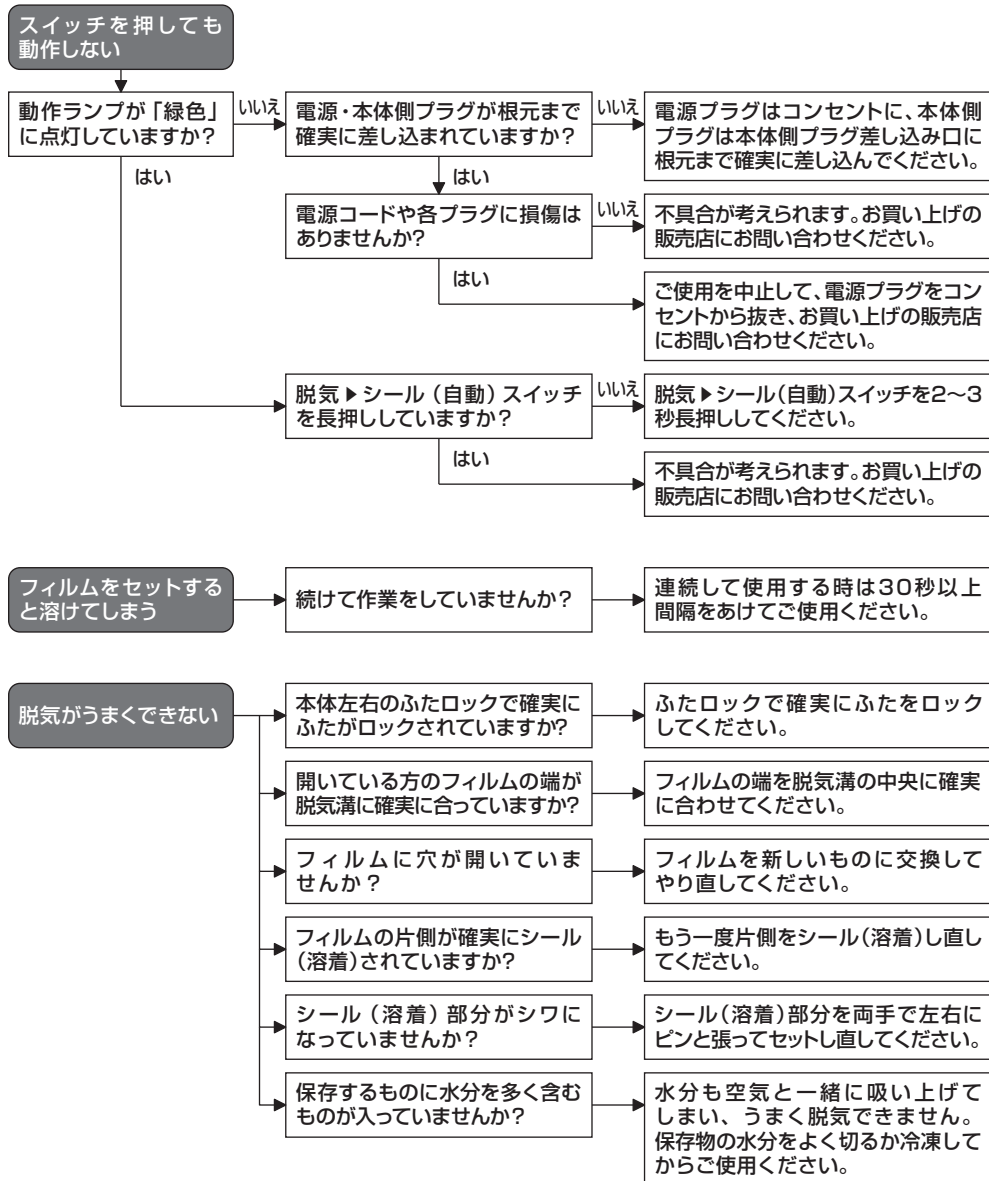


## ■ 保 管

- お手入れした後よく乾燥させ、包装ケースに納めるかポリ袋をかぶせ湿気の少ない場所に保管する。(湿ったまま保管するとカビの発生や故障の原因になります。)

# 故障かな?と思ったら

次の点検をおこなってください。





シール(溶着)がうまくできない

本体左右のふたロックで確実にふたがロックされていますか？

ふたロックで確実にふたをロックしてください。

シール(溶着)部分がシワになっていませんか？

シール(溶着)部分を両手で左右にピンと張ってセットし直してください。

食材の水分や食材片がシール(溶着)部分に付着していませんか？

シール(溶着)部分の水分や汚れをきれいに拭き取ってください。

フィルム(袋)が小さく保存物でいっぱいになっていませんか？

フィルムは保存するものよりも8~10cm位の余裕をとって長さを決めてください。

保存するものに水分を多く含むものが入っていませんか？

水分も空気と一緒に吸い上げてしまい、うまくシール(溶着)ができません。保存物の水分をよく切るか冷凍してからご使用ください。

空気を抜いた後に再び空気が入ってくる

フィルムがうまくシール(溶着)できていますか？

「シール(溶着)がうまくできない」を参照してください。

フィルムに穴が開いていませんか？

フィルムを新しいものに交換してやり直してください。

食材が発酵作用を起こしているか、自然のガスを発生させていませんか？

食材が発酵する過程でガスを発生させます。必ず冷凍庫で保存してください。

## 点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

### ★こんな症状はありませんか？

- 電源コードの被覆が破れている。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 電源・本体側プラグや電源コードが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- その他の異常がある。

- 電源・本体側プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

### ★異常があれば

## ご使用中止!

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

# 仕 様

電 圧	交流100V 50-60Hz
消 費 電 力	110W
製 品 寸 法(約)	幅:375mm×奥行:160mm×高さ:80mm
製 品 質 量(約)	1.9kg
コ ー ド 長(約)	1.8m
脱 気 圧(約)	57kPa (430mmHg)
シ ー ル 温 度(約)	150℃
シ ー ル 時 間 ( 約 )	15秒 ※最初にフィルム片側をシールする時間。
定 格 時 間	15分 (15分以上使用する場合は、60分以上休止してから使用する)
休 止 時 間	30秒以上 (シールや脱気後に必要な休止時間)
シ ー ル 可 能 幅	最大:300mm
使用可能なフィルム	弊社指定のフードパック専用保存用フィルム
付 属 品	保存用フィルム<ロールタイプ> (幅:284mm×長さ:3m) ×1本

# アフターサービスについて

- ①この製品は保証書がついております。  
お買上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。  
保証期間中の修理はお買上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理致します。その他詳細は保証書をご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理（有料）についてはお買上げの販売店にご相談ください。  
（株）山善は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。
- ④フードパックの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。  
補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。
- ⑤アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「山善 家電お客様サービス係」へお問い合わせください。

## 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「山善 家電お客様サービス係」にご相談ください。

受付時間：10：00～17：00（土・日・祝日を除く）

●季節や時間帯によってナビダイヤルがかかりにくい場合があります。その際は、「お買い求めの商品名・形名・ご相談内容・お客様のお名前・お電話番号」をご記入の上、FAXまたはEメールにてお問い合わせください。サービス係よりご連絡をさせていただきます。

「山善 家電お客様サービス係」  
ナビダイヤル  0570-077-078

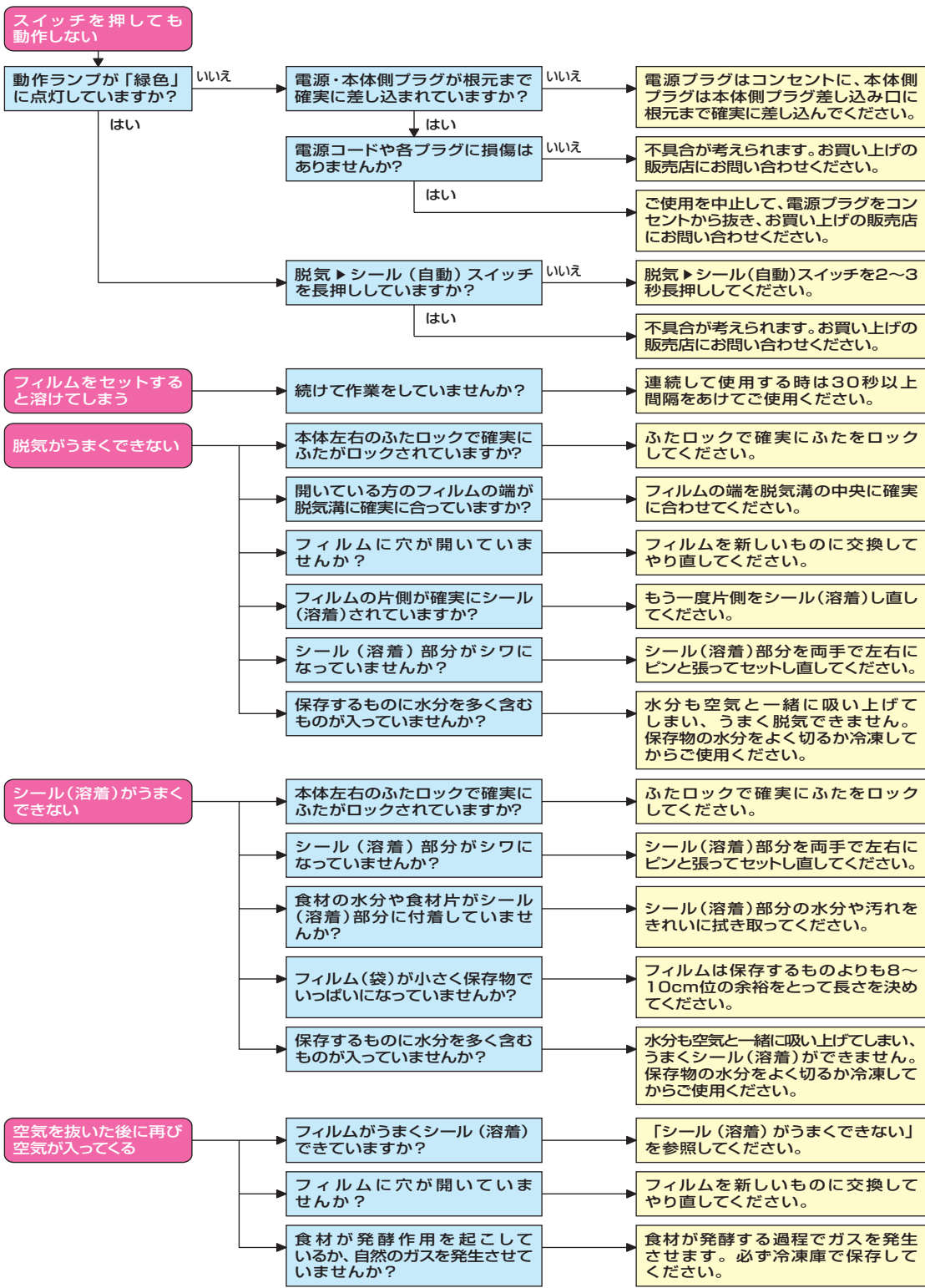
※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

フリーダイヤル  
●FAXでのご相談は  0120-680-287  
●Eメールでのご相談は [info\\_m@yamazen.co.jp](mailto:info_m@yamazen.co.jp)

J-080905

# 故障かな?と思ったら

次の点検をおこなってください。



株式会社 山善 家庭機器営業本部

関東営業部 〒116-0012 東京都荒川区東尾花3-26-5 西武第一ビル2階  
 大阪営業部 〒550-8660 大阪市西区立売堀3丁目2番5号  
 名古屋営業部 〒456-8568 名古屋市熱田区白鳥2丁目10番10号  
 九州営業部 〒812-0016 福岡市南区博多駅前2丁目9番11号  
 東北営業部 〒984-0015 仙台市若林区駅前3丁目7番7号

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご購入されたお客様など、販売店に修理のご相談ができません。山善 家電お客様サービス係 にご相談ください。  
 「山善 家電お客様サービス係」ナビダイヤル ☎0570-077-078  
 受付時間: 10:00~17:00(土・日・祝日を除く)

季節や時間帯によってナビダイヤルがかりにくい場合があります。その際は、「お問い合わせの商品名・形名・ご相談内容・お客様の住所・お電話番号」をご記入の上、FAXまたはEメールにてお問い合わせください。サービス係よりご連絡させていただきます。  
 FAXでのお問い合わせ ☎0120-680-287 Eメールでのお問い合わせ info\_m@yamazen.co.jp



# フードパック FDP-5700

## 使いかたガイド

※ご使用の際は必ず取扱説明書をお読みになった上でご使用ください。

### フィルムの片側をシール(溶着)します

#### 1.専用保存用フィルムを必要な長さに切る



フィルムを切る時は、保存するものの大きさより8~10cm以上余裕をとって切る。

#### 2.フィルムの位置を合わせる



フィルムの両側をピンと張り、片端を熱線(破線A)の位置に合わせる。

#### 3.ふたを閉じロックする



ふたの両端を上から押さえながら、本体左右にあるふたロックを「パチッ」と音がするまで押す。

#### 4.フィルムをシール(溶着)する



脱気シールスイッチを2~3秒長押しすると動作音が始まりシールします。動作ランプが緑点滅から赤点滅になり、緑点灯になったらシール完了です。

### フィルムを脱気密封します

#### 1.保存するものを入れる



保存するものを入れる前に、フィルムの片端がしっかりとシールされているか確認をする。

#### 2.フィルムの位置を合わせる



フィルムの両側をピンと張り、片端を脱気溝の中央(破線B)の位置に合わせる。

#### 3.ふたを閉じロックする



ふたの両端を上から押さえながら、本体左右にあるふたロックを「パチッ」と音がするまで押す。

#### 4.フィルムを脱気密封する



脱気シールスイッチを2~3秒長押しすると動作音が始まり脱気からシールまでを自動でおこないます。動作ランプが緑点滅から赤点滅になり、緑点灯になったら脱気密封完了です。

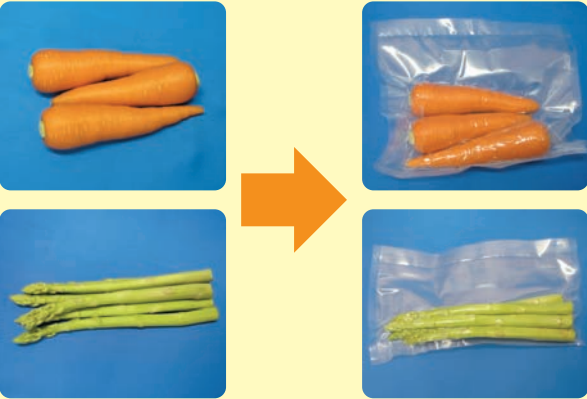
## 上手な使用例

使いかたを守って上手に使いましょう

※ご使用の際は必ず取扱説明書をお読みになった上でご使用ください。  
 ※脱気密封は完全な真空には相当しません。

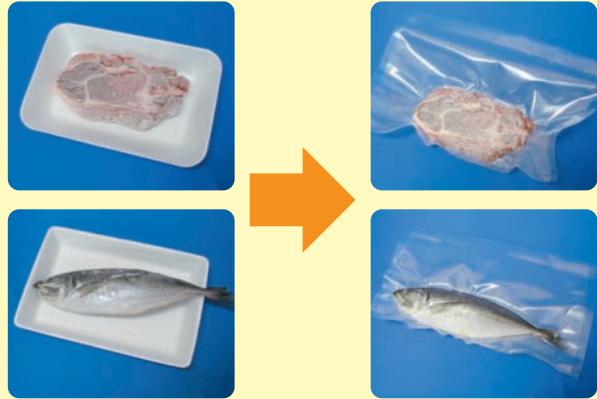
### 「脱気密封」にはこんなものが最適

かたがしがっかりした野菜



かたがしがっかりした野菜・魚の切り身・冷凍した肉や液状食材・衣類など  
 ※液状食材や汁ものは、必ず冷凍してから脱気密封してください。

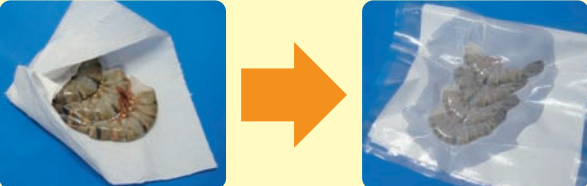
冷凍した肉や魚



### こんなものを脱気密封する場合は

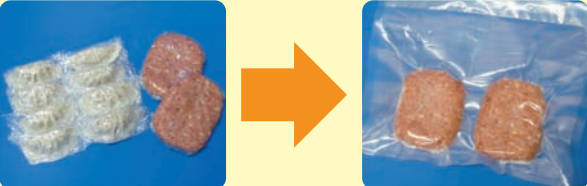
※シール(溶着)する部分に水分やシワ、ゴミがあるとシール不良の原因になります。

エビ、カニなど角のとがった食材



**ご使用のポイント**  
 水分を拭き取ってから、ペーパータオルに包み脱気密封します。脱気するとき水分を吸ってしまい、故障の原因になったり、フィルムに穴が開くことがあります。

調理前のハンバーグやギョウザ



**ご使用のポイント**  
 調理前のハンバーグやギョウザはラップに包んでから脱気密封します。脱気するとき、中身が出たり、肉の血を吸ってしまうことがあります。

小麦粉やコーヒーなど粉末状の食材



**ご使用のポイント**  
 小麦粉やコーヒーなどの粉末状の食材の場合は元のパッケージごと脱気密封します。脱気するとき細かい粉を吸ってしまいます。

### こんなものも脱気密封できます

シルバーアクセサリや銀食器など



**ご使用のポイント**  
 シルバーアクセサリ・銀食器なども脱気密封できます。※ペーパータオルに包んで脱気密封すると黒ずみを防ぐことができます。効果的です。

常備品や衣類など



**ご使用のポイント**  
 湿気から守っておきたい常備品や衣類などを脱気密封しておくこともできます。

### 「脱気をせずに密封」にはこんなものが最適

水分(汁気)の多い食材、タレ付けの肉や魚、かた崩れしやすいキノコ類、ポテトチップスなどのスナック菓子など  
 ※液状の食材や汁ものは、フィルムの半分以下の容量にしてください。

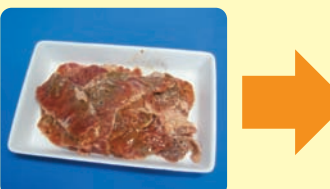
キムチ



**ご使用のポイント**

キムチなど汁気の多い食材は脱気せずにシール(溶着)だけで密封します。

タレ付けの肉



※フィルムの片側をシール(溶着)した時と同じ作業でシール(溶着)のみだけで密封します。保存のときにニオイ移りがなく便利です。なお、絶対に脱気はしないでください。水分を吸い込むと故障の原因になったり、シール(溶着)不良の原因になります。

### 専用密封容器で広がる用途

水分(汁気)の多い食材、タレ付けの肉や魚、かた崩れしやすい野菜、キノコ類、ポテトチップスなどのスナック菓子など

スナック菓子



かたの崩れやすい野菜



汁気の多い料理



シチュー



パン



タレ付けの肉や魚



キムチ



カレー



FDP-5700専用  
 (別売)保存用密封容器(大)(小)各1個入  
 容量:(大)2.5ℓ・(小)1ℓ  
 品番:FDP-2510  
 JAN:4983771813627

### 使用後に注意していただきたいこと

スポンジ(上・下)のはずしかた



水分や汚れをよく拭き取る



フードパックは非常に吸引力が強いのでわずかな水分も吸ってしまいます。脱気溝に水分が溜まってしまうと、脱気口などから本体内部に水分が入り故障の原因になります。ご使用後は、必ず脱気溝や熱線の周辺の水分や汚れをきれいに拭き取ってください。