

Tefal®

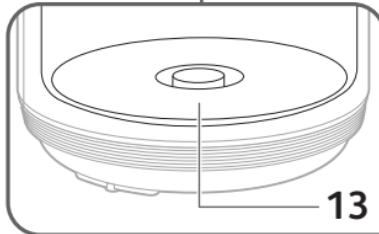
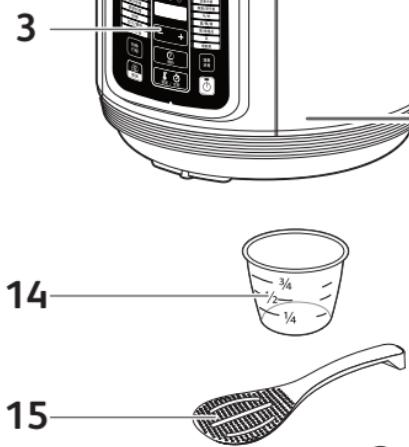
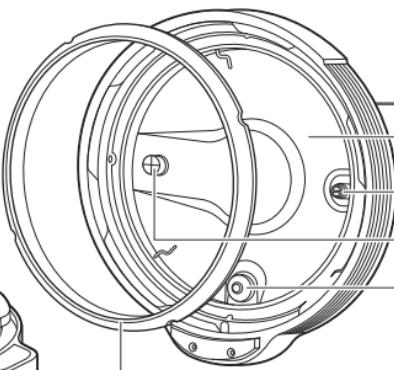
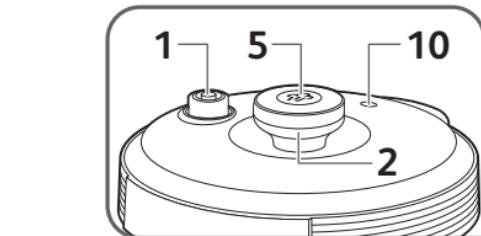
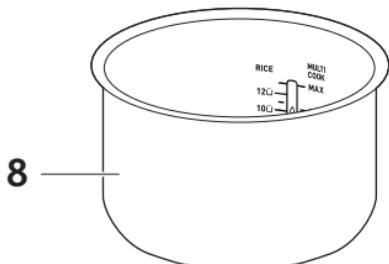
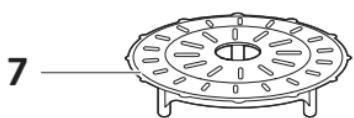
ZH



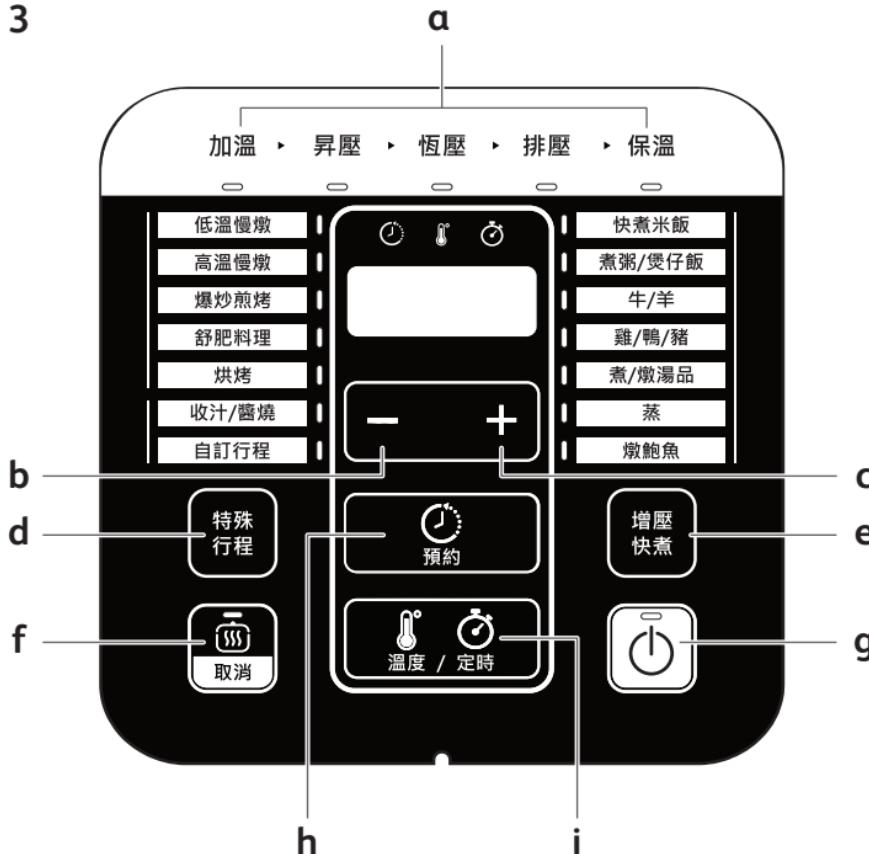
HOME CHEF

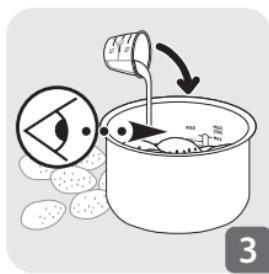
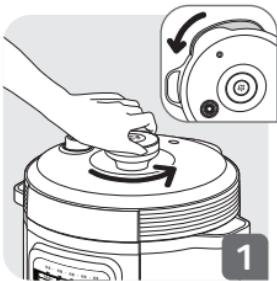
Smart Multicooker

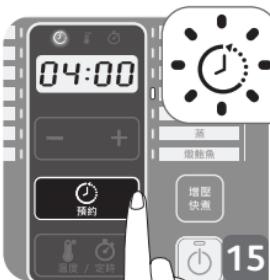
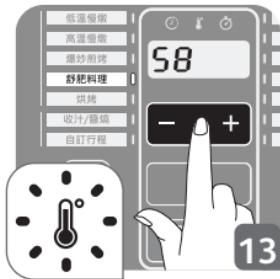
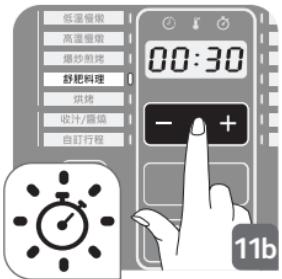
www.tefal.com

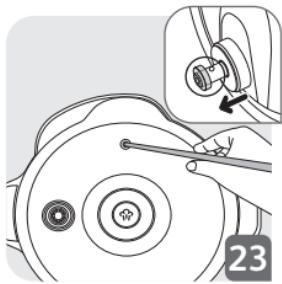


3









23

安全指引

請花時間仔細閱讀以下全部說明。

- 本產品不適宜配合外置的計時開關（即外置計時器或獨立的遙控系統）使用。
- 只供室內使用。
- 如要清潔本產品，請參考使用說明。內鍋及蒸籃可用熱肥皂水清洗。請用濕布清潔本產品主機。
- 切勿將本產品浸在水裡。
- 如不當使用本產品及其配件，可能會令本產品損壞及引致人身受傷。
- 請勿觸摸本產品的發熱部分。使用本產品後，其發熱元件的表面會有餘熱。
- 為安全起見，本產品已通過所有適用標準及規例（電磁兼容性、食品安全材料、環境等等）。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者經驗或知識不足的人士（包括兒童），除非有負責其安全的人士從旁監督，或已事先向其提供本產品的使用指示，否則均不適宜使用本產品。
兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本產品當作玩具。
- 為免發生危險，如電源線受損，必須交由生產商、服務代理，或具有相同資格的人士更換。
請勿以其他電線替換電源線。
- 本產品僅適合家居室內使用。
本產品不適宜作以下用途，且以下用途將不在

保固範圍之內：

- 店舖、辦公室及其它商業用工作環境的廚房區域；
 - 農舍；
 - 供飯店、汽車旅館及其他住宿環境的客人使用；
 - 民宿（住宿加早餐）類型環境。
- 本產品不適合兒童使用。請將本產品及電源線放置在遠離兒童之處。
 - 肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人士仍可使用本產品，唯他們必須在有人從旁監督或已得知如何安全地使用本產品的情況下使用，而且亦須了解所牽涉的風險。
 - 兒童不可把玩本產品。
 - 所裝材料不應超過內鍋的「MAX」刻度。
 - 請遵循有關食材及水量的建議，避免材料溢出導致商品損壞及人身受傷。
 - 注意：請勿將液體濺到接口上。
 - 使用本產品前，請檢查浮閥及洩壓閥是否乾淨（參考「清潔及保養」一節）。
 - 請勿在壓力釋放系統中放置任何異物。請勿更換氣閥。
 - 揭開上蓋時務必握着上蓋手把。
 - 雙臂應與鍋身兩邊手把保持水平。墊圈架與上蓋之間可能仍藏有沸水，並可能導致燙傷。
 - 另外，揭開上蓋時應小心蒸氣，避免燙傷。可先稍微揭開上蓋，讓蒸氣慢慢逸出。

- 切勿強行揭開上蓋。應先確定內壓已回復正常水平。當商品正在加壓時，請勿揭開上蓋。如要揭開，請參考使用說明。
- 僅可使用與本產品型號相配的後備零件。此點對於密封墊圈、內鍋、金屬內蓋尤其重要。
- 請勿令密封墊圈受損。如墊圈有損壞，應交由認可服務中心更換。
- 本產品已內置烹調所必須的熱源。
- 請勿將商品放入已加熱的烤爐或放在熱爐頭上。請勿將商品放在明火或易燃物品附近。
- 除本產品本身的發熱板外，請勿用任何其他熱源為內鍋加熱；請勿使用任何其他內鍋。請勿在其他裝置上使用本內鍋。
- 本產品正在加壓時勿移動本產品。請勿接觸發熱表面。移動本產品時應使用鍋邊手把，如有需要可戴上隔熱手套。請勿用上蓋手把提起本產品。
- 除預定用途外，請勿將本產品用作其他用途。
- 本產品並非消毒器，請勿用來為器皿消毒。
- 本產品採用壓力原理烹調食物。使用不當或會引致蒸氣燙傷。
- 請確定上蓋在加壓前已關妥（參考使用說明）。
- 本產品中空、未裝內鍋或無液體在內時，請勿使用。上述情況之下使用可導致本產品嚴重受損。
- 烹調有外皮的肉（如牛舌）後，壓力可能令其腫脹；如烹調後看似已腫脹，請勿刺破外皮，以免被燙傷；應在烹調之前先刺孔。
- 請勿用本產品烹調會在烹調過程中膨脹的食物（例如豆類、麵、乾燥食物等等）。此類食物或會堵塞浮閥，引致危險。
- 請勿使用本產品油炸食物；只可用來將食物烤至金黃色。
- 在香煎模式中，當要將食物或材料加入內鍋時，小心被濺出的材料灼傷。
- 烹調期間及烹調結束後蒸氣自動釋放時，本產品會釋放熱氣及蒸氣。此時面部及雙手應遠離本產品，避免燙傷。烹調期間請勿觸摸上蓋。
- 請勿在上蓋與機身之間用布或任何其他物品將上蓋墊高。這樣會令墊圈永久受損。
- 除依照說明進行清潔及保養之時外，請勿觸摸安全裝置。
- 確定內鍋底部與發熱元件之間一直保持乾淨。確定發熱板中間部分可以移動。
- 本產品如未裝內鍋，請勿放入食材。

- 為免內鍋的不沾塗層受損，請使用塑膠或木製匙羹。切勿直接在內鍋上切食物。
- 如上蓋邊緣有大量蒸氣噴出，請即時拔除插頭，檢查本產品是否乾淨。如有需要，可將本產品送交認可服務中心維修。
- 請勿用上蓋手把提起本產品移動。如本產品尚熱，可戴上隔熱手套。為充分確保安全，請在移動本產品前確定上蓋已經關緊。
- 如本產品在加壓烹調過程中不斷（超過1分鐘）有壓力從閥門釋出，請將本產品送交服務中心維修。
- 本產品如已損壞，請勿使用。請送交至認可服務中心。

請小心保存本說明書。

- 只可使用認可服務中心所售的備用零件。
- 保固範圍不包括內鍋的不正常損耗。
- 初次使用本裝置前，請細閱本說明書。製造商將毋須對任何不符合說明書的使用方式負責，且保固亦將失效。
- 根據現行法規，在處置不再需要的裝置前，必須先令裝置無法運作（拔除插頭並切斷電源線的供電）。



環境保護最為優先！

- ① 本裝置包含可回收或循環使用的貴重物料。
- ② 請將裝置丟棄到市區垃圾收集站。

描述

- | | |
|--------------|----------|
| 1 沖壓閥 | 5 壓力釋放鍵 |
| 2 上蓋手把 | 6 電源線 |
| 3 控制面板 | 7 蒸架 |
| a 烹調程序指示燈 | 8 內鍋 |
| b 「-」減鍵 | 9 密封墊圈 |
| c 「+」加鍵 | 10 浮閥 |
| d 「特殊行程」選擇鍵 | 11 沖壓閥管蓋 |
| e 「增壓快煮」選擇鍵 | 12 彈簧閥 |
| f 「取消」鍵 | 13 發熱板 |
| g 「開始」鍵 | 14 量杯 |
| h 「預約」鍵 | 15 飯勺 |
| i 「溫度/定時」選擇鍵 | 16 湯匙 |
| 4 上蓋 | |

初次使用前

- 打開上蓋時，握住上蓋手把，逆時針旋轉 - 圖1
- 將本產品內所有包裝物料移除 - 圖2
- 初次使用前，徹底清潔本產品的各部分。
- 小心擦乾。

注意：有關詳情，請參考「清潔及保養」一節。第17頁。

烹調前準備

1. 揭開上蓋，將材料放入內鍋，將內鍋外面及底部擦乾。將內鍋放入本產品 - 圖3。請勿在沒有內鍋的情況下，使用本設備。
2. 順時針轉動上蓋手把，將上蓋擰緊。通電後，如上蓋已擰緊且本產品已通電，本產品會發出兩聲「嗶」 - 圖4。
3. 裝上沖壓閥，留意是否已安裝到位 - 圖5。
4. 攤開電源線；將插頭插上插座 - 圖6。

注意：

- 內鍋所裝的食物及液體絕不可超過內鍋內側的「MAX」刻度 - 圖3。
- 請勿用本產品烹調會在烹調過程中膨脹的食物（例如豆類、麵、乾燥食物等等）。此類食物或會堵塞浮閥，引致危險。
- 烹飯或烹調其他有黏性材料時，為防止黏底，應使用不沾內鍋。
- 烹調程序開始後，長按「取消」鍵可終止當前程式。裝置會進入待機模式。

烹調程式 - 「Multi-cook」(特殊行程) 程式							上蓋位置	
	預設烹調溫度	烹調溫度範圍	預設烹調時間	烹調時間範圍	延遲開始	上蓋位置		
低溫慢燉	攝氏70度	/	8小時	2至12小時	•		•	
高溫慢燉	攝氏90度	/	6小時	2至12小時	•		•	
爆炒煎烤	攝氏150度	/	2分鐘	2至59分鐘	/			•
舒肥料理	攝氏58度	攝氏58至90度	3小時	10分鐘至20小時	/		•	
烘烤	攝氏120度	攝氏120至150度	45分鐘	40至59分鐘	•		•	
收汁/醬燒	自動	/	8分鐘	5至15分鐘	/			•
特殊行程	攝氏100度	攝氏60至150度	30分鐘	5分鐘至4小時	/	•	•	•

注意：

- 「爆炒煎烤」程式的預熱時間可長達5分鐘。
- 使用「收汁/醬燒」及「爆炒煎烤」程式時，須開蓋然後開始程式。

自訂行程：

- 此功能可隨意選擇烹調時間及溫度，以及上蓋位置。
- 請注意，如要使用壓力烹調，內鍋中必須有液體，且溫度會高於指定溫度（100至120度之間）。此外，上蓋亦必須關閉並鎖緊。如未符合上述所有條件，裝置將在所選溫度下以無壓力開始烹調。

		預設加壓時間	壓力烹調時間範圍	預設壓力	壓力範圍	延遲開始	上蓋位置		
快煮米飯	14分鐘	9至20分鐘	70 kPa	/	/	•	•		
煮粥/煲仔飯	20分鐘	15至30分鐘	70 kPa	/	/	•	•		
牛/羊	30分鐘	30至59分鐘	70 kPa	/	/	•	•		
雞/鴨/豬	15分鐘	12至29分鐘	70 kPa	/	/	•	•		
煮/燉湯品	20分鐘	20至59分鐘	70 kPa	/	/	•	•		
蒸	8分鐘	3至20分鐘	70 kPa	/	/	•	•		
燉鮑魚	小	5小時25分鐘	/	70 kPa	/	•	•		
	大	9小時55分鐘	/	70 kPa	/	•	•		

注意：

- 使用「燉鮑魚」程式時，可按「+」/「-」鍵在兩種設定間變換。

壓力烹調的一般信息

- EPC (電壓力鍋) 是帶有密封蓋和專用閥門的電鍋，可在烹調時加壓烹煮食物，從而節省烹調時間並使食物變軟。
- 以下程序在加壓後會自動烹飪：快煮米飯，煮粥/煲仔飯，牛/羊，雞/鴨/豬，煮/燉湯品，蒸，燉鮑魚。自訂行程功能，您需輸入烹調壓力，選擇溫度如最少100°C，蓋上蓋子並鎖上。
- 選好了烹調程序，達至所需壓力的時間將取決於鍋中的食物和液體的份量。蓋子必須關閉並鎖上才能達到壓力狀態：設備密閉時，當溫度上升，內部的液體會形成蒸氣，從而提高鍋內的壓力（因此，在加壓時，鍋內必須有液體）。

- 設備產生壓力時，鎖定系統就會啟動，在烹調過程中蓋子將無法打開（因此必須在烹調開始時添加所有材料）。切勿嘗試在加壓烹調過程中打開蓋子。當達到烹調所需壓力時，設備自動切換到烹調階段，先前設置的時間開始倒數計時。
- 當食物在壓力下完成烹調後，設備將切換到保溫狀態。屏幕將顯示“b”。
- 最初幾次使用電壓力鍋時，您可能會注意到蓋子上有輕微的蒸氣逸出。這是正常的，當壓力增加時會發生。在烹調期間也可能會發生，在烹調過程中有少量蒸氣逸出是正常的（因為閥門是安全閥）。

打開加壓烹調後的蓋子

- 在壓力下烹調後，按下壓力釋放按鈕以釋放壓力。根據內部的液體份量，需要幾秒到10分鐘。
- 要打開蓋子，請握住手柄，逆時針轉動，然後按下開啟按鈕**1-2**下。拔下電源線。

注意：小心從蓋子流出的熱蒸氣。保持臉和手遠離蒸氣。

增壓快煮

快煮米飯、煮粥/煲仔飯、牛/羊、煮/燉湯品、蒸、燉鮑魚均為增壓快煮程式。

1. 請依照「烹調前準備」一節所述的步驟。
2. 按「增壓快煮」鍵，選擇烹調程式。所選的程式會亮燈；螢幕會顯示預設的壓力烹調時間 - 圖7。
3. 按「溫度/定時」鍵，計時器指示燈開始閃動。 - 圖8a。
4. 按「+」/「-」鍵更改壓力烹調時間 - 圖8b。
5. 按「開始」鍵開始烹調程式。本產品會開始加熱。「加溫」燈會亮起 - 圖9。選擇程式後，加壓所需時間會視乎內鍋的材料及液體量而有所不同。上蓋必須關上並擰緊才可進入加壓狀態：當本產品密閉時，溫度升高會令內部的液體形成蒸氣，從而提升內鍋的壓力（因此，進行壓力烹調時內鍋必須持續裝有液體）。
6. 達到烹調所需壓力後，本產品會自動進入壓力烹調狀態；先前所選的時間會開始倒數。本產品內的壓力生成後，鎖蓋系統會啟動，令上蓋在烹調期間無法揭開（因此必須在烹調開始前加入所有材料）。切勿試圖在壓力烹調期間揭開上蓋。
7. 當壓力烹調時間結束後，本產品會發出「嗚」聲。
8. 當壓力烹調時間結束時，屏幕上會顯示“F”。需要手動釋放壓力：
a. 按下壓力釋放按鈕以釋放壓力。

- b** 釋放蒸氣時，請將手遠離壓力閥 - 圖22。
- c** 如要取下上蓋，請抓著上蓋旋鈕，逆時針旋轉，並提起上蓋。
- d** 拔下電源線。
9. 當電壓力鍋已冷卻，且壓力完全釋放後，電壓力鍋會自動進入保溫狀態。

煮飯

- 用本產品隨附的量杯將所需的米倒入內鍋中。然後將冷水加至內鍋內側的相應「RICE」(量杯)刻度。

注意：煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

- 為達到最佳效果，我們建議使用普通米，不使用「快熟」米，因為快熟米的黏性較強，有可能過度沾黏。至於其他米類，例如糙米或野米，所用水量須要調整。
- 煮1杯白米（等於2小份或1大份）時，每1量杯白米配1.5量杯水。某些米類在只煮1杯時會有少量黏底的情況，此乃正常。
- 煮2杯白米（等於4小份或3大份）時，每2量杯白米配2量杯水。
- 米與水的總量最多不應超過內鍋內側最高水位線。須根據米類的不同調校水量。

煮飯指南

米量 (量杯)	重量	內鍋水位 (連米)	分量
2	300克	2量杯刻度	2至4人
4	600克	4量杯刻度	4至8人
6	900克	6量杯刻度	6至12人
8	1200克	8量杯刻度	8至16人
10	1500克	10量杯刻度	10至20人
12	1800克	12量杯刻度	12至22人

特殊行程

低溫慢燉、高溫慢燉、爆炒煎烤、舒肥料理、烘烤、收汁/醬燒、自訂行程均為特殊行程程式。

1. 請依照「烹調前準備」一節所述的步驟。
2. 按「特殊行程」選擇鍵，選擇烹調程式。所選的程式會亮燈；螢幕會顯示預設烹調時間 - 圖10。
3. 按「溫度/定時」鍵，此時計時器燈會亮起 - 圖11a。
4. 按「+」/「-」鍵更改烹調時間 - 圖11b。
5. 按「增壓快煮」鍵更改烹調溫度。螢幕會顯示預設烹調溫度 - 圖12。
6. 按「+」/「-」鍵更改烹調溫度 - 圖13。
7. 按「開始」鍵開始烹調程式。本產品會開始加熱。「加溫」燈會亮起 - 圖14。
8. 使用低溫慢燉、高溫慢燉、收汁/醬燒、自訂行程程式時，先前設定的時間會在程式開始時進入倒數。使用爆炒煎烤、舒肥料理、烘烤程式時，本產品會在溫度達到先前所選條件後開始倒數。
9. 當烹調時間結束後，本產品會發出「嗶」聲，然後自動進入保溫模式。爆炒煎烤、舒肥料理、烘烤、自訂行程程式除外此時可擰開上蓋手把，揭開上蓋。

注意：

1. 部分程式的烹調時間或烹調溫度無法更改。詳情請參考「特殊行程」程式表。
2. 「舒肥料理」烹調程式
 - 低溫烹調的重點是真空密封。將食物真空密封可防止水蒸發，令能量最有效率地從水轉移至食物之上。做法簡單：將已醃好的食物放入膠袋，擠出空氣，然後將膠袋密封。在內鍋加水，再將食物放入水中。
 - 如烹調溫度設定在60度以下，烹調時間不應超過6小時。

延遲開始

ZH

爆炒煎烤、舒肥料理、收汁/醬燒、自訂行程均不支援延遲開始功能。

1. 按照「增壓快煮」或「特殊行程」的步驟，選擇所需的烹調程式及時間/溫度參數。
2. 按「預約」鍵，此時延遲開始的燈會亮起 - 圖15。
3. 按「+」/「-」鍵設定時間 - 圖16。
4. 按「開始」鍵確定預設時間。當預設時間結束時，本產品會自動開始已選烹調模式 - 圖17。

保溫

「保溫」狀態

待機模式之下，按「取消」鍵會進入保溫功能；數碼螢幕上會顯示「b」，鍵上的指示燈會亮起。保溫功能會在連續24小時後自動取消；本產品進入待機模式。

清潔及保養

1. 建議每次使用本產品後清洗乾淨。清洗前最少讓本產品冷卻2小時。
2. 內鍋及配件（包括蒸氣蓋）可放入洗碗機清洗。本產品機身不可放入洗碗機：
 - a 清洗洩壓閥時，應先拆出、然後用水沖、擦乾 - 圖18。
 - b 取出本產品的內鍋，用水沖洗，然後徹底擦乾。鋼絲刷會令內鍋的不沾塗層受損，請勿使用 - 圖19。
 - c 請勿將本產品浸在水中或直接沖水；應使用濕布清潔 - 圖20。
3. 小心處置內鍋
 - a 為保護內鍋的材質，應避免在裏面切食物。
 - b 應使用隨附的膠匙或木匙；避免使用金屬器具，以免損壞內鍋表面。
 - c 為防止腐蝕，請勿將醋倒入內鍋中。
4. 徹底清潔及擦乾所有元件後，將其裝回原來位置。
5. 務必使用本產品隨附的內鍋。
6. 每次使用本產品後，應記得清洗浮閥。如浮閥非常髒或堵塞，上蓋可能會無法打開，或會造成危險 - 圖21。
7. 按下彈簧閥，並取出洩壓閥管蓋，檢查兩者是否正常可用及無污垢。
8. 請勿直接將水或食物倒入本產品內。如本產品不慎被浸入水，或有水直接濺到發熱元件上（未裝上內鍋時），應送交服務中心維修。

技術疑難排解

問題	可能原因	解決辦法
無法揭開上蓋	內鍋已加壓，因此上蓋無法揭開。 內鍋的壓力已徹底釋放，但浮閥因為太髒而堵塞，所以無法下降。	按住壓力釋放鍵，釋放內鍋的壓力。 a.按住壓力釋放鍵，釋放內鍋的壓力。讓本產品冷卻最少2小時，然後按下浮閥的外露部分 - 圖24。 b.為方便下次使用，請清洗浮閥然後擦乾。
無法關蓋。	內鍋內尚有蒸氣。 密封墊圈未正確裝妥。 浮閥因為太髒而堵塞，所以無法下降。 上蓋的關閉位置不正確。	等待內鍋冷卻。 將密封墊圈正確裝妥。 a.待上蓋冷卻後按下浮閥的外露部分 - 圖23。 b.為方便下次使用，請清洗浮閥然後擦乾。 按照說明書所示將上蓋正確關上。
食物未煮熟。	米/水比例不正確。 電源供應並沒有電力。	使用正確的米/水比例。 檢查電源。
上蓋洩漏蒸氣。	密封墊圈已損壞。 密封墊圈內有殘餘物。 密封墊圈未正確裝妥。	送交至維修部門。 清理並移除殘餘物。 將密封墊圈正確裝妥。
洩壓閥劇烈地釋放氣壓。	壓力控制系統有問題，令氣壓釋出。 洩壓閥未完全降到位。	送交至維修部門。 小心轉動/按下洩壓閥，令其下降到位。
浮閥不斷釋放壓力。	浮閥上有殘餘物。 浮閥已堵塞。	清理並移除殘餘物。 停止本產品的運作，等待其冷卻，然後清洗浮閥並將其擦乾；再重新開始烹調。
數碼螢幕上顯示「E0」、「E1」。		送交至維修部門。
數碼螢幕上顯示「E2」。	上蓋不處於所選烹調程式要求的位置。 上蓋感應器失靈。	請參考烹調表，上有所選程式的正確上蓋位置。 送交至維修部門。

TEFAL/T-FAL* 國際有限保用證

 : www.tefal.com

在保用期內及後，TEFAL/T-FAL* 會為您提供產品的維修服務

附件，耗材及用戶可更換的零件，可於當地購買（如有售），詳細請瀏覽 TEFAL/T-FAL internet 網站
www.tefal.com

保用證

TEFAL/T-FAL根據所附國家列表中所載之國家***及保用期，在保用期內（自產品購買日或購買交易日後之產品交付日起計）提供產品因任何材料或工藝缺陷的保用。此生產商國際保用證涵蓋已被證實為缺陷產品相關的修復費用，包括通過維修或更換任何缺陷零件以及必要的人力，以使產品符合原本的規格。TEFAL/T-FAL有權選擇更換同等或更高級的產品而不維修缺陷的產品。本保用證下 TEFAL/T-FAL 的唯一責任及您專享的解決方法只限於維修或更換產品。

條款及免責

TEFAL/T-FAL 不會維修或更換未能出示有效購買證明的產品。客戶可親自將產品直接送交 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心，或必須妥善包裝並以掛號形式（或其他同等郵遞方式）送交至 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心。各國獲授權的售後服務中心之詳細地址請見 TEFAL/T-FAL 網址，或可致電國家列表中合適的客戶服務中心查詢。為提供最好的售後服務並繼續增進客戶的滿意，TEFAL/T-FAL 可能向曾經由 TEFAL/T-FAL 授權服務中心維修或更換其產品的客戶發出滿意程度的調查。本保用證只適用於已被購買的產品並以家用為目的，本保用證亦不包括任何因錯誤使用、疏忽、未有遵從 TEFAL/T-FAL 使用說明、或更改或未經授權而維修產品所產生的損壞，或產品持有人的包裝不當或運送途中的處理不當所引起的損壞。保用證亦不包括正常的磨損及耗損、耗材的維護或更換，及以下情況：

- 使用不適當的水或耗材
- 機件故障，負荷過重
- 未遵從產品規格或產品上的指示，使用錯誤電壓或頻率而引起的損壞或不良結果
- 產品內入水、灰塵或昆蟲（不包括專用於捕捉或驅趕昆蟲的電器）
- 生銹（如需去銹，必須根據使用說明進行）
- 產品上任何玻璃或瓷器的損壞
- 火災、水災等意外
- 專業或商業用途
- 閃電、功率變遷造成的損壞

消費者法定權利

TEFAL/T-FAL 國際保用證並不影響消費者法定權利，這些權利不被排除或局限，亦不影響消費者對購自該產品的零售商的消費者權利。本保用證給予消費者特定合法權益，而消費者在不同州份或國家，或可享有其他合法權利。消費者可根據個人判斷維護任何有關權利。

* TEFAL 家電在一些地區如美洲及日本以 T-FAL 品牌出現。TEFAL/T-FAL 為 SEB 集團的註冊商標。

***倘產品購自國家列表內其中一個列舉的國家，而在另一個列舉的國家使用，TEFAL/T-FAL 國際保用證保用期按照使用產品時所在的國家，即使有別於購買該產品時所在列舉國家的保用期。倘產品不是購自當地的 TEFAL/T-FAL，可能需要較長的維修時間。倘在使用產品的國家中不能修復該產品，TEFAL/T-FAL 國際保用證只限於更換同類產品或相近價錢的其他產品（如適用）。

Country	Phone Number	Guarantee length	Address
Taiwan	+886-2-2833-3667	1 Year	SEB ASIA Ltd. 4F., No 37, Dexing W. RD., Shilin Dist., Taipei City 11158 TAIWAN (R.O.C.)

限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：特福饗味智能萬用鍋 Equipment name				型號（型式）：CY601870 Type designation (Type)		
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominateddiphenyl ethers (PBDE)
電源線組件	○	○	○	○	○	○
內部配線組件	○	○	○	○	○	○
加熱元件組件	○	○	○	○	○	○
溫度感測器組件	○	○	○	○	○	○
印刷電路板組件	○	○	○	○	○	○
金屬材料組件	○	○	○	○	○	○
塑膠材料組件	○	○	○	○	○	○
備考1.	“超出0.1 wt %” 及 “超出0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。					
Note 1 :	“Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.					
備考2.	“○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。					
Note 2 :	“○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.					
備考3.	“-” 係指該項限用物質為排除項目。					
Note 3 :	The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.					

ZH

p. 7 - 19

NC00155764-02